MANUAL TÉCNICO 2014

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia
25 Anos

NB® BRAESI
Equipamentos p/ Alimentação
40 anos

Segurança INMETRO SENAI OCP 0070

EQUIPAMENTOS NR12 EM CONFORMIDADE

2014

A Progás/Braesi apresenta a todos o novo Manual Técnico 2014. Mais completo e prático, sua finalidade é prestar um suporte técnico aos nossos representantes para contribuir ainda mais no excelente atendimento aos clientes.

Utilize-o diariamente e em caso de dúvidas contate a área técnica da Progás/Braesi.

Equipe de Pós-Venda

PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia
25 Anos

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

BRAESI
Equipamentos p/ Alimentação
40 Anos

LIMPEZA É COISA SÉRIA

A LIMPEZA É FUNDAMENTAL PARA GARANTIR:

***A QUALIDADE DO SEU PRODUTO.**
***A SAÚDE DO SEU CLIENTE.**
***A SAÚDE DE SEU EQUIPAMENTO.**

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

PROGÁS®

MB® BRAESI

ÍNDICE

Amassadeiras	04-18
Batedeiras Planetárias	20-24
Cilindros Laminadores	25-33
Modeladoras para Pães	34-37
Divisora de Pães	38-39
Fatiadeiras de Pães	40-43
Mesas Panificadoras	44-45
Moinho para Pães	46-47
Amassadeira Conj. e Extrusora	48-52
Moedores de Carne	53-56
Serra Fita	57-61
Cortadores de Frios	62-65
Desfiador de Carne	66-69
Pipoqueira	70-71
Máquina de Algodão Doce	72-73
Descascador de Legumes	74-75
Despolpadeiras	76-79
Ralador de queijo e Coco	80-81
Moedor de Milho Verde e Mandioca	82-83
Raspador de Coco	84-85
Furador de Coco	86-87

Aplicação

• Equipamento utilizado para misturas de massas para panificação em geral.

Características Técnicas

ALI-05:

• Estrutura em aço carbono com fino acabamento de pintura epóxi.
• Bacia em aço inox.
• Sistema basculante e pás fixas.
• Sistema de segurança NR-12.

ALI-05

ALI-25/1:

• Estrutura em aço carbono com fino acabamento de pintura epóxi.
• Bacia em aço inox.
• Sistema basculante e pás fixas.
• Sistema de segurança NR-12.

ALI-25/1

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPAC.	CAPACIDADE FARINHA	DIMENSÕES			PESO LÍQ.	MOTOR	POTÊNCIA	CONSUMO MÉDIO/H
			ALT.	PROF.	LARG.				
	mi	kg	mm	mm	mm	kg		W	kw/h
CNX/4713	25kg	15kg	700	470	700	53	127/220v Monof.3/4cv	520/450	0,49
CNX/4713	25kg	15kg	700	470	700	53	220/380v Trif.3/4cv	900/850	0,88
CNX/27	5kg	3kg	565	355	740	39	127/220v Monof.1/2cv	520/450	0,49

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado.
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.
• Retirar a película protetora das partes em inox.
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados).
• Nunca utilizar extensões.
• Apoiar o equipamento sobre o piso nivelado.
• Nos equipamentos trifásicos deve-se observar a seqüência de fases e o sentido de giro dos batedores.

Sistema de Segurança NR-12 (Modelos Novos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

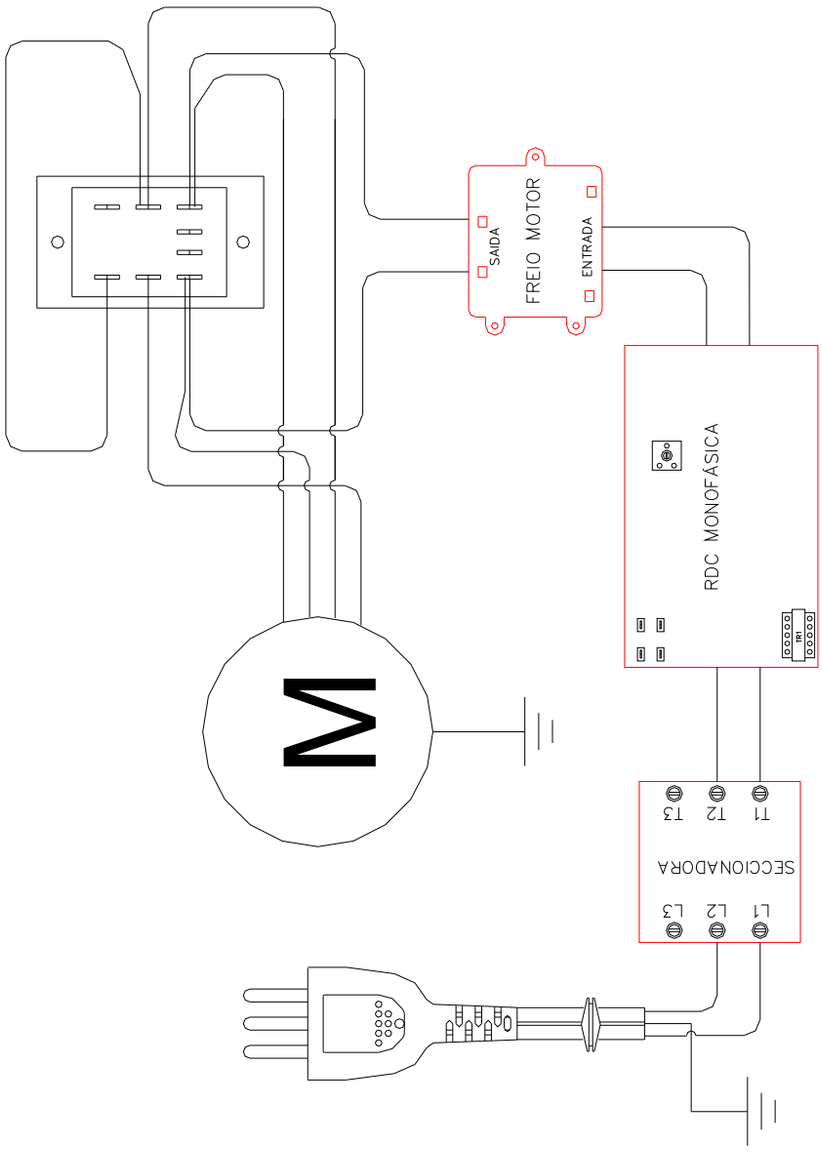
Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Diagrama Elétrico)



Sistema de Segurança NR-12 (Modelos Antigos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA - ALI-25
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

Instruções para ligar a máquina quando o LED sinalizador de segurança estiver piscando:

1) LED Ligado
Máquina aguardando REARME manual.
Aperte o Botão REARME e ligue a máquina.

2) LED piscando duas vezes intermitentemente.
A botão de emergência foi acionado, ou está acionado.
Puxe botão de emergência, após, execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar botão REARME.
4) Apertar botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

2) LED piscando três vezes intermitentemente.
A grade está fora da posição segura.
Abra totalmente a grade e feche, após, siga as etapas abaixo:
1) Apertar botão REARME.
2) Apertar botão liga.
Caso a máquina não ligue e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

OBSERVAÇÕES:
A grade e o botão de emergência são considerados ítens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor.
Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança.
Para facilitar a utilização da máquina enquanto a massa não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os passos a baixo:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade de proteção para alimentação.
3) Fechar a grade de proteção.
4) Apertar o botão REARME.
5) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina.
A utilização frequente para este fim pode acarretar em queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

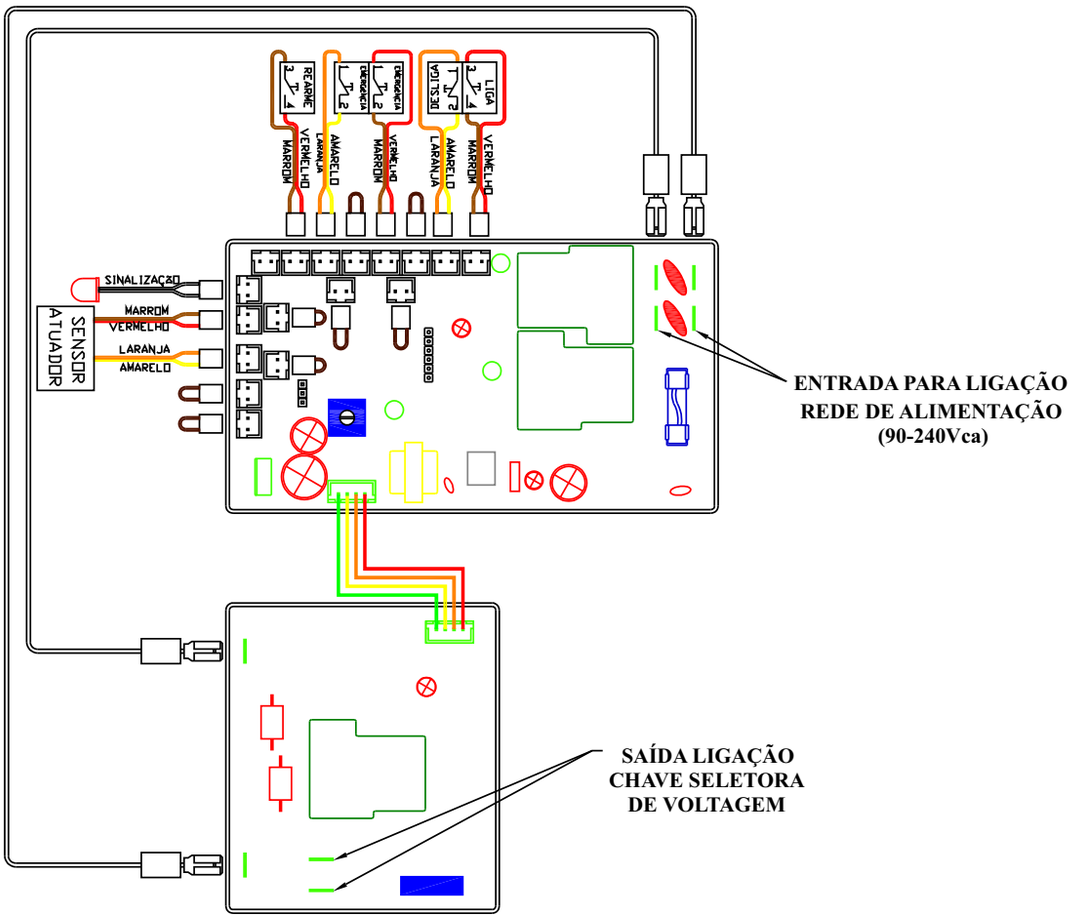
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico, modelos antigos)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFASICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 01 SENSOR

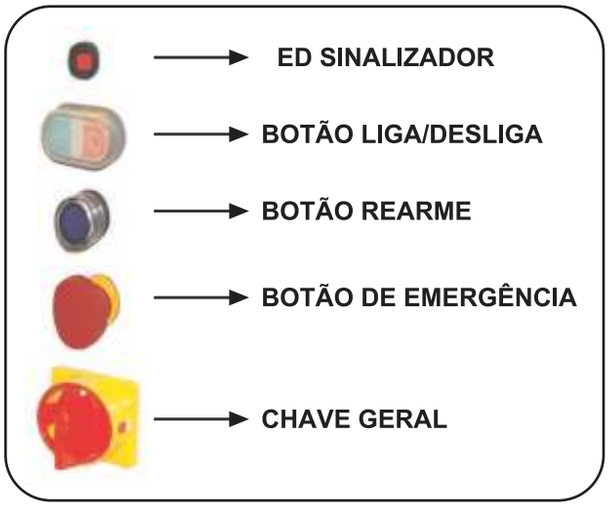


EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7252 - CB-30/1 1/3 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7256 - CB-30/1 1/2 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7709 - BMC-22/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B22 1,25
B7710 - BMC-10/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B10 1/2CV
B7711 - BMC-05/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B05 1/4C
B7712 - AMB-2200/1 BIVOLT AMAC DE BIFES 1/2CV
B7722 - CBM-37TOP/1 BIVOLT CILIN MESA 370MM 3/4
B7723 - CBMI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN M 370MM
B7724 - CBP-37TOP/1 BIVOLT CILIN C/PED 370MM 3/4
B7725 - CBPI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN C/PED 3/4
B7734 - MB-350/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7738 - MBM-35/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7739 - MBMJ-22/1 BIVOLT MODELAD JUNIOR 220MM 1
B7683 - ALI-07/1 BIVOLT AMAS SEMI RAPI 7KG
B7685 - AELI-720I/1 BIVOLT AMAS SEM RAP 7KG I NOX
B7698 - ALI-25/1 BIVOLT AMAS LENTA 25KG 3/4

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M



Utilização do Equipamento

• Coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos), ligue o equipamento e após acrescente os ingredientes líquidos (água,leite,ovos e etc).
• Nunca coloque os líquidos primeiro, isso poderá ocasionar vazamentos e também diminuirá a vida útil dos rolamentos.
• O equipamento possui grade de proteção com dispositivo automático de segurança, ao abrir e fechar a tampa, impedindo o acesso ao interior do equipamento enquanto estiver em funcionamento.
• O equipamento permite bascular a bacia para facilitar a retirada da massa.

Manutenção do Equipamento

• Verificar tensionamento de correias.
• No caso de ruídos excessivos verifique condições gerais dos mancais.

Limpeza do Equipamento

• Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica.
• Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento.
• Após a utilização do equipamento deixe secar a massa e utilize uma espátula plástica para remover.
• Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
• Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

- Equipamento utilizado para misturar massas para panificação em geral.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com fino acabamento em pintura epóxi.
- Tacho em aço inox.
- Sistema de segurança NR-12.

AR-50 Style

AR-15/1 Style

AR-25/1 Style

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	CAPAC.	ECRCEO' FARINHA	GZVGTPCU			PESO LÍQ.	MOTOR	RQVŽPEKC	CONSUMO MÉDIO/H
	mi	kg	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	kg		W	kw/h
CT/72	5kg	3kg	450	585	410	40	1 cv Monofásico	900	0,9
CT/3713	15kg	8kg	545	765	445	70	2 cv Monofásico	2000/1800	1,8
CT/4713	18kg	12kg	660	850	585	106	3 cv Monofásico	2600	2,6
CT/4713	25kg	15kg	660	850	585	106	4 cv Trifásico	2600	2,6

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado.
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.
- Retirar a película protetora das partes em inox.
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.
- Obrigatório o nivelamento do equipamento.
- Nos equipamentos trifásicos deve-se observar a seqüência de fases e o sentido de giro dos batedores.

Sistema de Segurança NR-12 (Modelos Novos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento (AR-15/1 e AR-25/1):

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Diagrama Elétrico - modelos novos)

Diagrama Elétrico da AR-50 N Style 127 ou 220 V

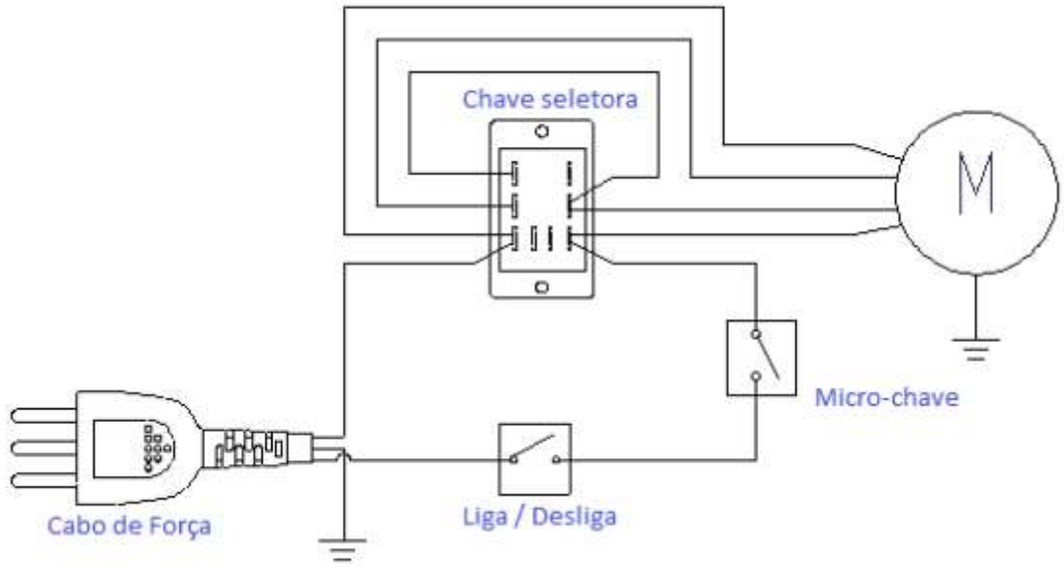
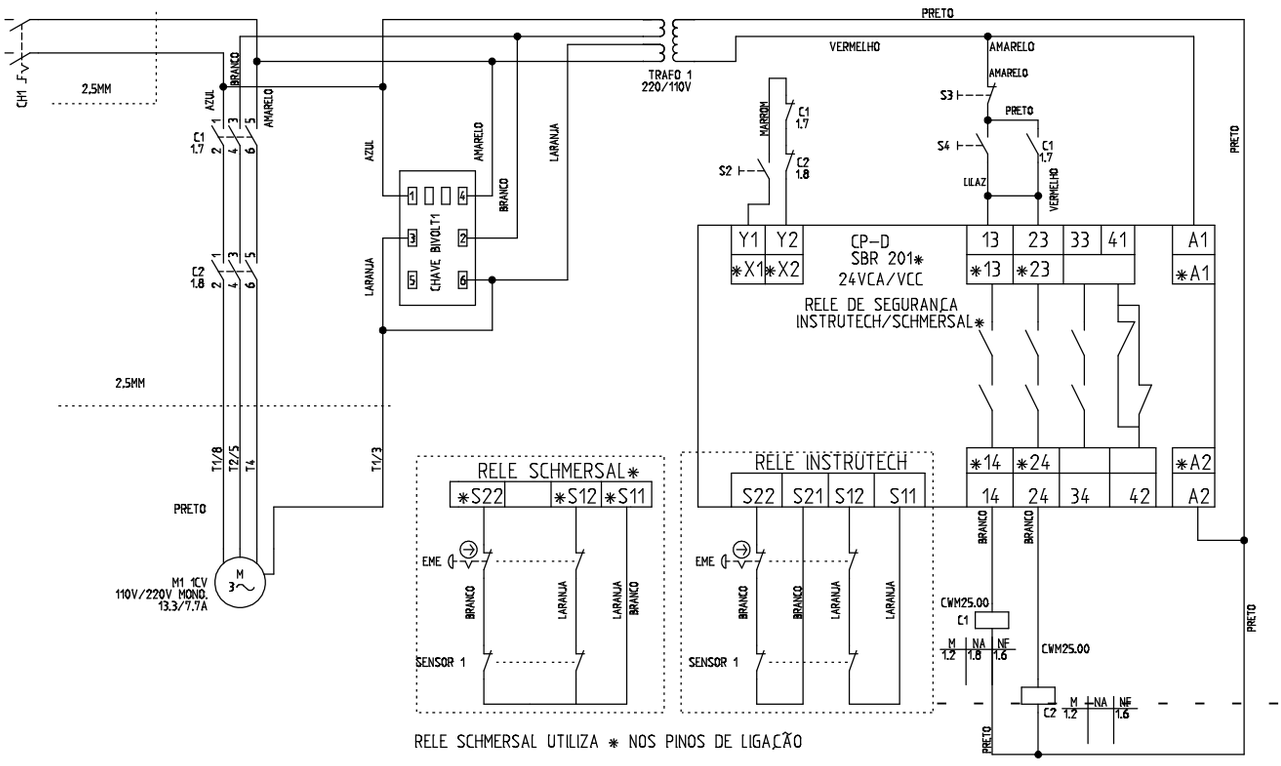


Diagrama Elétrico da AR-15/1 N Style 127 ou 220 V



Sistema de Segurança NR-12 (Diagrama Elétrico)

Diagrama Elétrico da AR-25/1 N Style 220 V

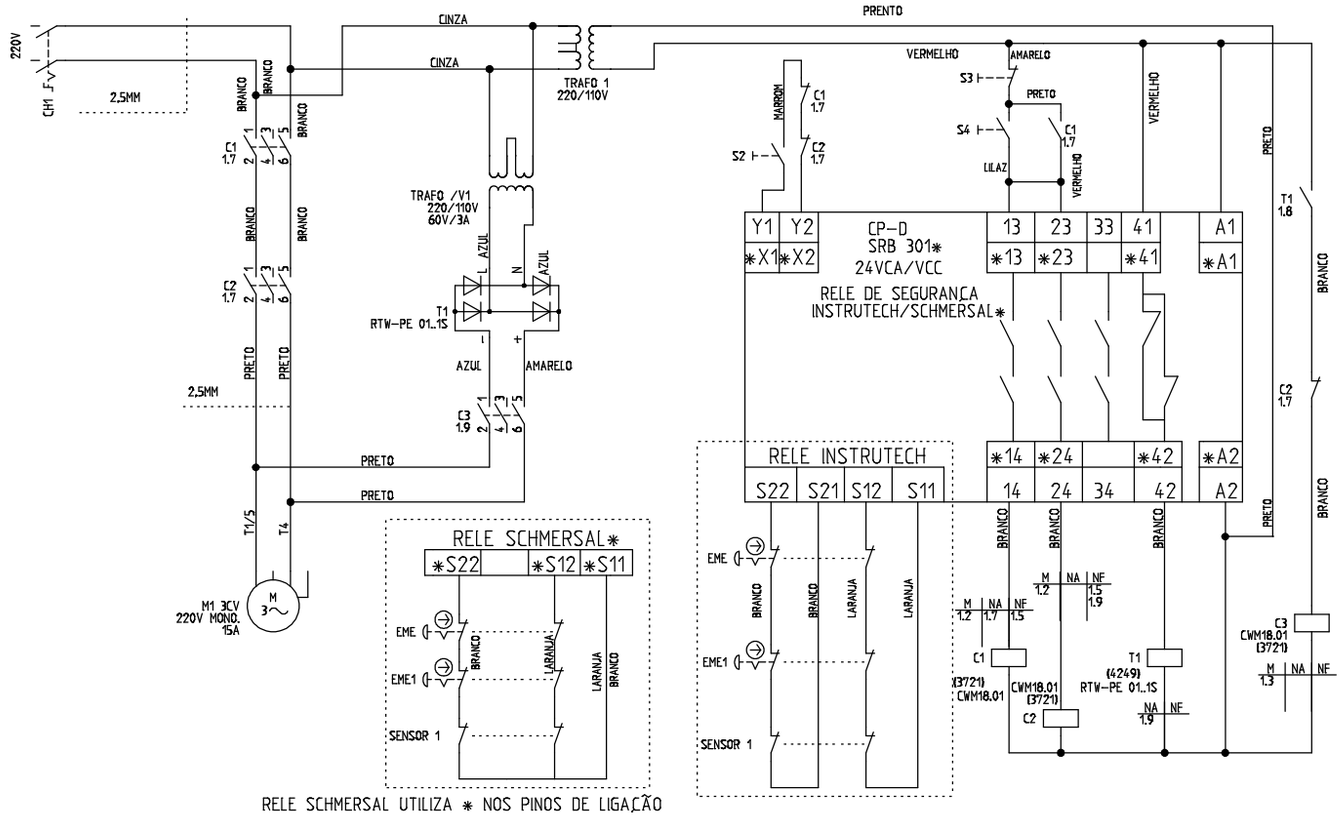
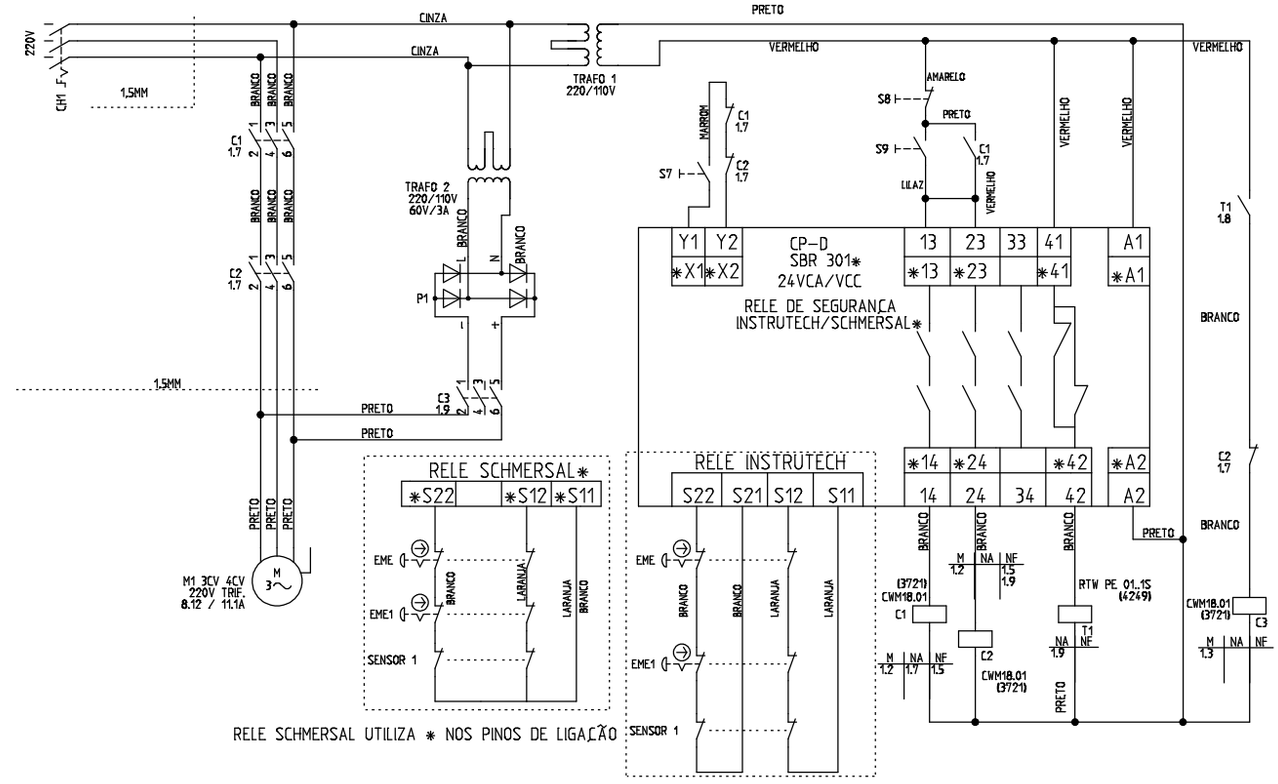
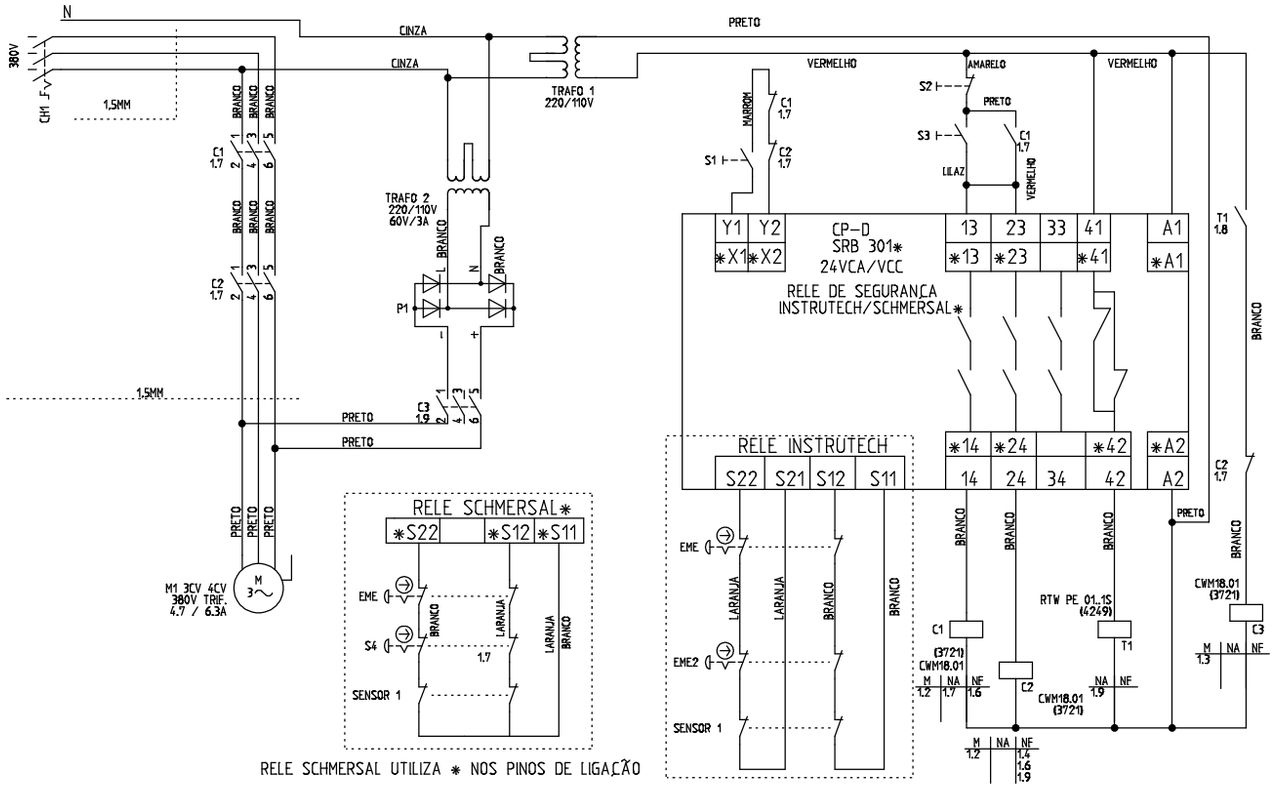


Diagrama Elétrico da AR-25/1 N Style 220V Trifásica



Sistema de Segurança NR-12 (Diagrama Elétrico)

Diagrama Elétrico da AR-25/1 N Style 380 V Trifásica



Sistema de Segurança NR-12 (Modelos antigos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento (AR-50 N Style):

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA - AR - 50N
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

Instruções para ligar a máquina quando o LED sinalizador de segurança estiver piscando:

1) LED Ligado
Máquina aguardando REARME manual.
Aperte o Botão REARME e ligue a máquina.

2) LED piscando uma vez intermitentemente.
A tampa do tacho esta fora da posição segura. Abra totalmente a tampa do tacho e feche, após execute as etapas abaixo:
1) Apertar o botão REARME.
2) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

2) LED piscando duas vezes intermitentemente.
O botão de emergência foi acionado, ou esta acionado. Puxe o botão de emergência. Após, execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

OBSERVAÇÕES:
A tampa do tacho e os botões de emergência são considerados ítens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, a máquina necessita ser rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina, enquanto a massa não está no ponto (alimentação), recomenda-se que seja seguidos os seguintes passos:

1) Desligar a máquina atravéz do botão liga/desliga.
2) Abrir a tampa do tacho para alimentação.
3) Inserir o material necessário para completar a massa.
4) Fechar a tampa do tacho.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar em queima de componentes elétricos e a perda da garantia. Define-se lado direito o lado da chave geral.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Modelos antigos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento (AR-15/1 N Style e AR-25/1 N Style):

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
AR - 15N ou AR- 25N Monofásica
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

Instruções para ligar a máquina quando o LED sinalizador de segurança estiver piscando:

1) LED piscando uma vez intermitentemente.
Para ligar a máquina, é obrigatório o REARME manual atravéz do botão azul. Sem o REARME a máquina não entra em funcionamento.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

2) LED piscando duas vezes intermitentemente.
O botão de emergência do lado direito foi acionado, ou esta acionado. Puxe o botão de emergência e após, execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

3) LED piscando três vezes intermitentemente.
O botão de emergência do lado esquerdo foi acionado, ou esta acionado. Puxe o botão de emergência e após, execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

4) LED piscando quatro vezes intermitentemente.
A tampa do tacho esta fora da posição segura. Abra totalmente a tampa do tacho e feche, após execute as etapas abaixo:
1) Apertar o botão REARME.
2) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

OBSERVAÇÕES:
A tampa do tacho e os botões de emergência são considerados ítens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, a máquina necessita ser rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança.
Para facilitar a utilização da máquina, enquanto a massa não está no ponto (alimentação), recomenda-se que seja seguidos os seguintes passos:

1) Desligar a máquina atravéz do botão liga/desliga.
2) Abrir a tampa do tacho para alimentação.
3) Inserir o material necessário para completar a massa.
4) Fechar a tampa do tacho.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar em queima de componentes elétricos e a perda da garantia. Define-se lado direito o lado da chave geral.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Modelos antigos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento (AR-15/1 N Style e AR-25/1 N Style Trifásico):

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
AR - 15N ou AR- 25N Trifásica
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar o fio neutro da máquina no neutro da rede elétrica.
3) Ligar a chave geral.
4) Apertar o botão REARME.
5) Apertar o botão liga.
Observação: Caso o LED sinalizador estiver ligado, a fase esta invertida e a máquina não ligará.
Neste caso chame um técnico habilitado
para fazer a inversão de fases no plug da máquina, permitindo assim que o LED sinalizador fique desligado.

Instruções para ligar a máquina quando o LED sinalizador de segurança estiver piscando:

1) LED piscando uma vez intermitentemente.
Para ligar a máquina, é obrigatório o REARME manual atravéz do botão azul. Sem o REARME a máquina não entra em funcionamento.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

2) LED piscando duas vezes intermitentemente.
O botão de emergência do lado direito foi acionado, ou esta acionado. Puxe o botão de emergência e após, execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

3) LED piscando três vezes intermitentemente.
O botão de emergência do lado esquerdo foi acionado, ou esta acionado. Puxe o botão de emergência e após, execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

4) LED piscando quatro vezes intermitentemente.
A tampa do tacho esta fora da posição segura. Abra totalmente a tampa do tacho e feche, após execute as etapas abaixo:
1) Apertar o botão REARME.
2) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligar e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

OBSERVAÇÕES:
A tampa do tacho e os botões de emergência são considerados ítens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, a máquina necessita ser rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina, enquanto a massa não está no ponto (alimentação), recomenda-se que seja seguidos os seguintes passos:

1) Desligar a máquina atravéz do botão liga/desliga.
2) Abrir a tampa do tacho para alimentação.
3) Inserir o material necessário para completar a massa.
4) Fechar a tampa do tacho.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar em queima de componentes elétricos e a perda da garantia. Define-se lado direito o lado da chave geral.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

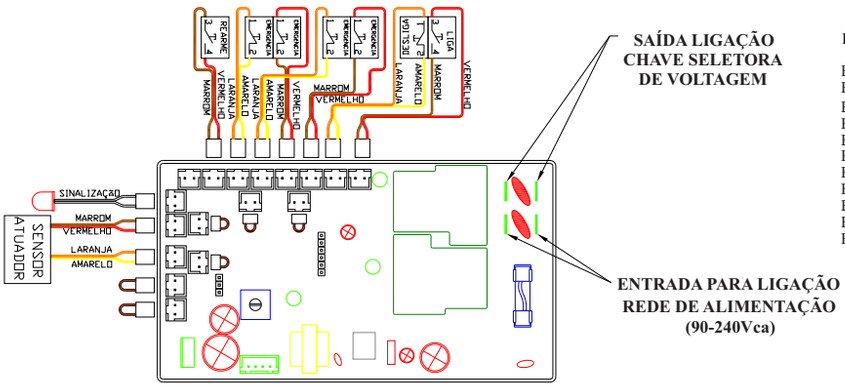
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSOR



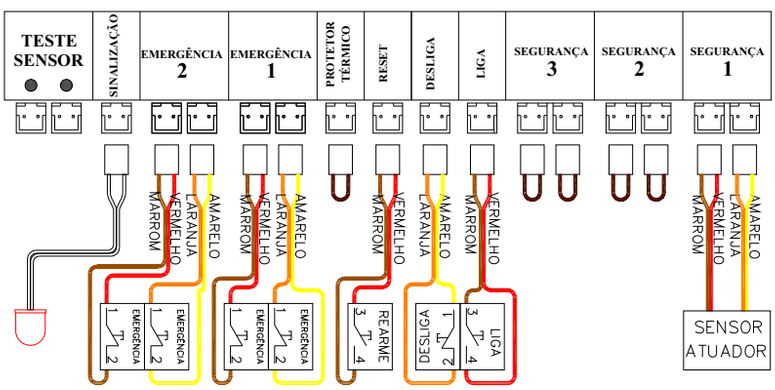
LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7684 - AR-07/1N BIVOLT AMAS RAPIDA 7KG 1CV

ESQUEMA LIGAÇÃO MÓDULO COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSORES MONOFÁSICO



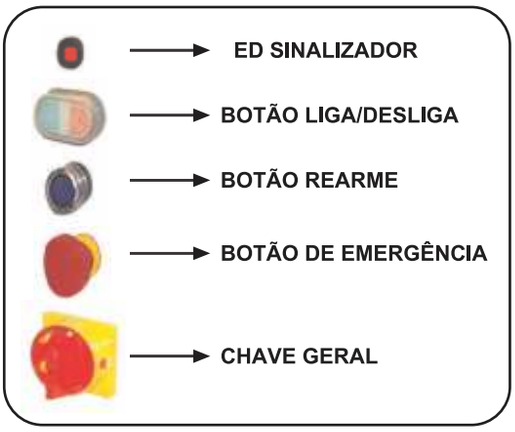
LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

B8243 - MODULO RDC MONOFASICO 3CV

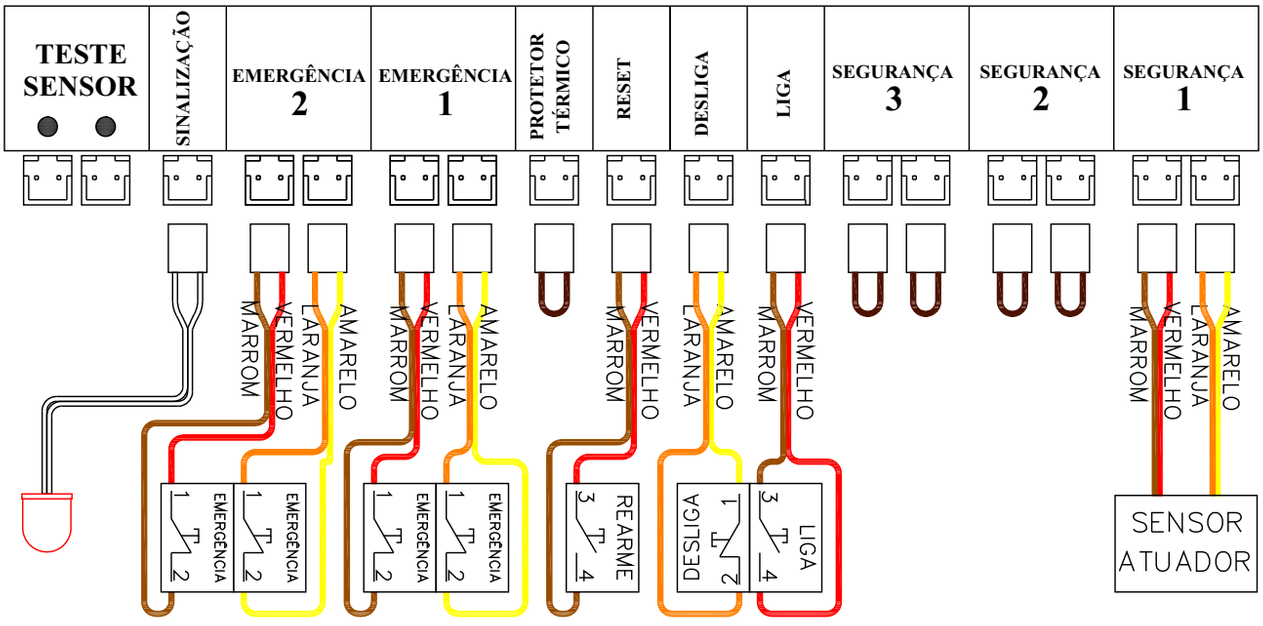
EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7686 - AES-25/1 220V AMAS ESPIRAL 25KG 1VE (3 CV MONOFASICO)
B7695 - AES-40/1 220V AMAS ESPIRAL 40KG (3 CV MONOFASICO)
B7700 - AR-15/1N BIVOLT AMAS RAPIDA 15KG 2CV (3 CV MONOFASICO)
B7703 - AR-25/1N 220V AMAS RAPIDA 25KG 3CV (3 CV MONOFASICO)
B7727 - CB-500N/1 2M 220V CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV MONOFASICO)
B7730 - CBI-500N/1 2M 220V CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV MONOFASICO)



Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO MÓDULO COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSORES TRIFASICO



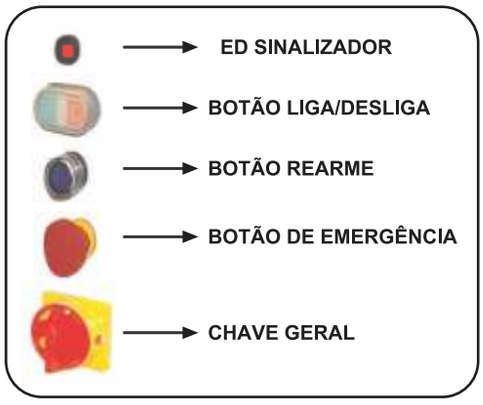
EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7040 - CB-500N/1 2M 380T CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV TRIFASICO)
B7693 - AES-25/1 220T AMAS ESPIRAL 25KG 2VE (3 CV TRIFASICO)
B7694 - AES-25/1 380T AMAS ESPIRAL 25KG 2VE (3 CV TRIFASICO)
B7701 - AR-15/1N 220T AMAS RAPIDA 15KG 2CV (3 CV TRIFASICO)
B7702 - AR-15/1N 380T AMAS RAPIDA 15 KG 2CV (3 CV TRIFASICO)
B7728 - CB-500N/1 2M 220T CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV TRIFASICO)
B7731 - CBI-500N/1 2M 220T CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV TRIFASICO)
B7732 - CBI-500N/1 2M 380V CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV TRIFASICO)
B7696 - AES-40/1 220T AMAS ESPIRAL 40KG 2VE (4 CV TRIFASICO)
B7697 - AES-40/1 380T AMAS ESPIRAL 40 KG 2 VEL (4 CV TRIFASICO)
B7704 - AR-25/1N 220T AMAS RAPIDA 25 KG 4CV (4 CV TRIFASICO)
B7705 - AR-25/1N 380T AMAS RAPIDA 25KG 4CV (4 CV TRIFASICO)

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

B8244 - MODULO RDC TRIFASICO 3CV
B8245 - MODULO RDC TRIFASICO 4CV



Utilização do Equipamento

- Coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos) ,ligue o equipamento e após acrescente os ingredientes líquidos (água,leite,ovos e etc.).
- Nunca coloque os líquidos primeiro, isso poderá ocasionar vazamentos e também diminuirá a vida útil dos rolamentos.
- O equipamento possui tampa com dispositivo automático de segurança, ao abrir e fechar a tampa, impedindo o acesso ao interior do equipamento enquanto estiver em funcionamento.
- Algumas misturas que contem fermento requer utilização de água gelada para evitar o aquecimento da massa.
- Nunca utilize gelo em cubos ou barras , pois o mesmo pode ocasionar quebra do dedos do tacho.
- No caso da amassadeira AR-25/1 monofásica consultar tabela de capacidade.

Manutenção do Equipamento

- Verificar tensionamento de correias.
- No caso de ruídos excessivos verifique condição geral do mancal.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica.
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento.
- Após a utilização do equipamento deixe secar a massa e utilize uma espátula plástica para remover.
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

• Equipamento utilizado para misturar massas para a panificação em geral.

Características Técnicas

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
• Tacho em aço inox;
• Sistema de segurança NR-12;
• São desenvolvidos com duas velocidades para motor trifásico e uma velocidade para motor monofásico.

AES-25/1 N Style

AES-40/1 N STyle

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	ECRCEHFCFG	ECRCEHFCFG" DE FARINHA	O GFHFCU'GZVGTPCU			RGUQ'NÈSO	O QVQT	EQPUWOQ'D ƒFHQ kw/h	POTÊNCIA W
			Cnwtc	Rtqhwpf(I	Nctiwtc				
CGU/4713	25kg	15kg	985mm	1060mm	450mm	164kg	220v Monof.3cv	2,60	2600
CGU/4713'V	25kg	15kg	985mm	1060mm	450mm	164kg	220/380v Trif.1,6/2,5cv	2,98	2983
CGU/6213'V	40kg	25kg	985mm	1200mm	600mm	182kg	220/380v Trif.2,5/4cv	2,98	2983
CGU/6213	40Kg	25kg	985mm	1200mm	600mm	182kg	220v Monof. 3cv	2,60	2600

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque em uma eventual descarga de energia;
• Retirar a película protetora das partes em inox;
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
• Nunca utilizar extensões;
• Obrigatório o nivelamento do equipamento;
• Nos equipamentos trifásicos deve-se observar a seqüência de fases e o sentido de giro do batedor.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

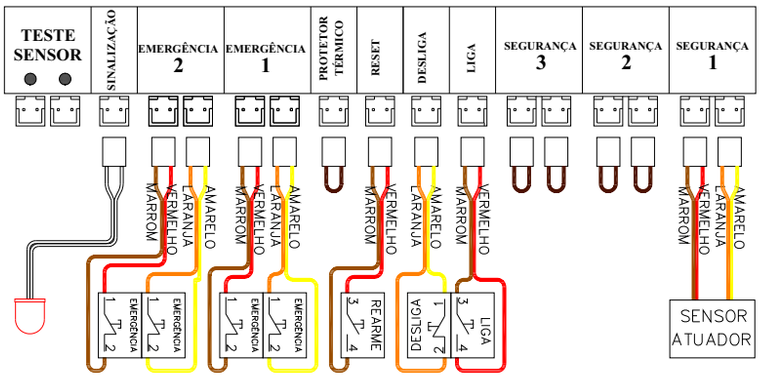
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO MÓDULO COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSORES MONOFÁSICO



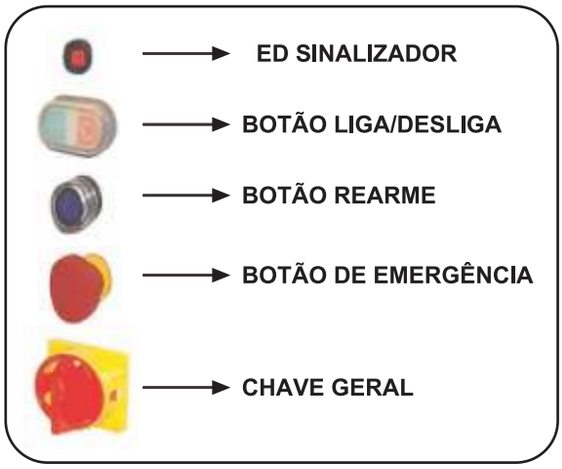
LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

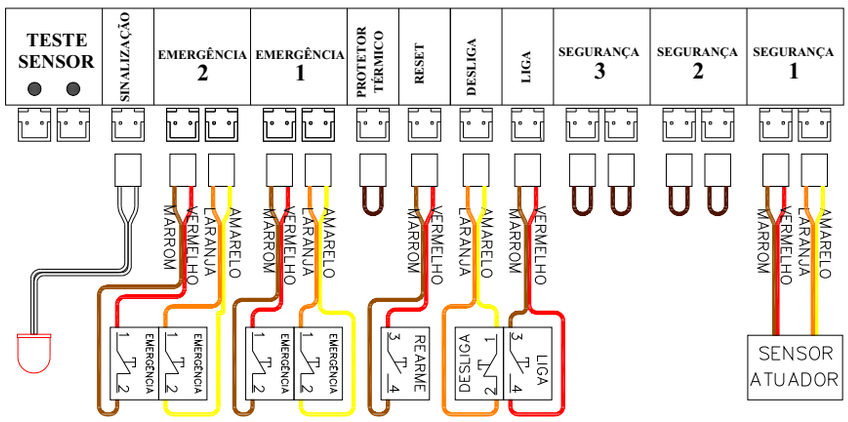
B8243 - MODULO RDC MONOFASICO 3CV

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7686 - AES-25/1 220V AMAS ESPIRAL 25KG 1VE (3 CV MONOFASICO)
B7695 - AES-40/1 220V AMAS ESPIRAL 40KG (3 CV MONOFASICO)
B7700 - AR-15/1N BIVOLT AMAS RAPIDA 15KG 2CV (3 CV MONOFASICO)
B7703 - AR-25/1N 220V AMAS RAPIDA 25KG 3CV (3 CV MONOFASICO)
B7727 - CB-500N/1 2M 220V CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV MONOFASICO)
B7730 - CBI-500N/1 2M 220V CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV MONOFASICO)



ESQUEMA LIGAÇÃO MÓDULO COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSORES TRIFÁSICO



LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

B8244 - MODULO RDC TRIFASICO 3CV
B8245 - MODULO RDC TRIFASICO 4CV

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7040 - CB-500N/1 2M 380T CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV TRIFASICO)
B7693 - AES-25/1 220T AMAS ESPIRAL 25KG 2VE (3 CV TRIFASICO)
B7694 - AES-25/1 380T AMAS ESPIRAL 25KG 2VE (3 CV TRIFASICO)
B7701 - AR-15/1N 220T AMAS RAPIDA 15KG 2CV (3 CV TRIFASICO)
B7702 - AR-15/1N 380T AMAS RAPIDA 15 KG 2CV (3 CV TRIFASICO)
B7728 - CB-500N/1 2M 220T CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV TRIFASICO)
B7731 - CBI-500N/1 2M 220T CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV TRIFASICO)
B7732 - CBI-500N/1 2M 380V CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV TRIFASICO)
B7696 - AES-40/1 220T AMAS ESPIRAL 40KG 2VE (4 CV TRIFASICO)
B7697 - AES-40/1 380T AMAS ESPIRAL 40 KG 2 VEL (4 CV TRIFASICO)
B7704 - AR-25/1N 220T AMAS RAPIDA 25 KG 4CV (4 CV TRIFASICO)
B7705 - AR-25/1N 380T AMAS RAPIDA 25KG 4CV (4 CV TRIFASICO)

Utilização do Equipamento

• Coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos), ligue o equipamento e após acrescente os ingredientes líquidos (água, leite, ovos e etc...).
• O equipamento possui grade de proteção com dispositivo automático de segurança, ao abrir e fechar a tampa, impedindo o acesso ao interior do equipamento enquanto estiver em funcionamento.
• Algumas misturas que contem fermento requer utilização de água gelada para evitar o aquecimento da massa.
• Nunca utilize gelo em cubos ou barras, pois o mesmo pode ocasionar quebra do batedor do equipamento.

Manutenção do Equipamento

• Verificar tensionamento de correias.
• Lubrificação das correntes.
• No caso de ruídos excessivos verifique a folga dos mancais.

Limpeza do Equipamento

• Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
• Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
• Após a utilização do equipamento deixe secar a massa e utilize uma espátula plástica para remover.
• Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
• Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

BATEDEIRA PLANETÁRIA

Aplicação

• Equipamento utilizado para massas leves tipo: merengues (suspiro), bolos, sorvetes, panquecas, glaces;

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi.
- Tacho em aço inox.
- Sistema de troca de velocidades progressiva com polia variadora;
- Sistema de engrenagens helicoidais, proporcionando um funcionamento mais silencioso.
- No modelo BP-18/1 é opcional o pedestal PBP-18.
- Sistema de segurança NR-12.

BP-05 N Style

BP-12/1 N Style

BP-18/1 N Style

PBP-18

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções;
- Batedor raquete;
- Batedor globo;
- Batedor espiral;
- Manipulo do volante;
- Grampo.

Globo

Raquete

Espiral

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	CAPAC.	GZVGTPCU			RGUQ	MOTOR	MOTOR	RQVŽPEKC	CONSUMO
		ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.				MÉDIO/ H
	rkvtqu	mm	mm	mm	kg			W	kw/h
DR/27	5	460	665	400	32	Bivolt Monof.1/4cv	-	250/220	0,2
DR/3413'P	12	620	805	473	45,7	Bivolt Monof.1/2cv	-	490/450	0,4
DR/3: 13	18	760	870	530	72	Bivolt Monof.1cv	220/380v Trif.1cv	900/850	0,7
DR/3: 13"	18	1060	870	530	82	-	220/380v Trif.1cv	900/850	0,7
RDR/3:	-	300	870	530	10	-	-		-

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

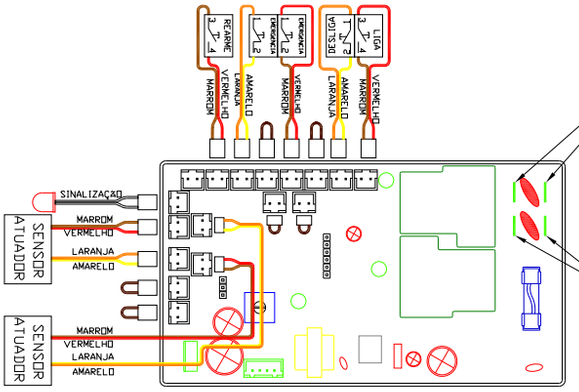
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM 01 EMERGÊNCIA E 02 SENSORES



SAÍDA LIGAÇÃO CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM

ENTRADA PARA LIGAÇÃO REDE DE ALIMENTAÇÃO (90-240Vca)

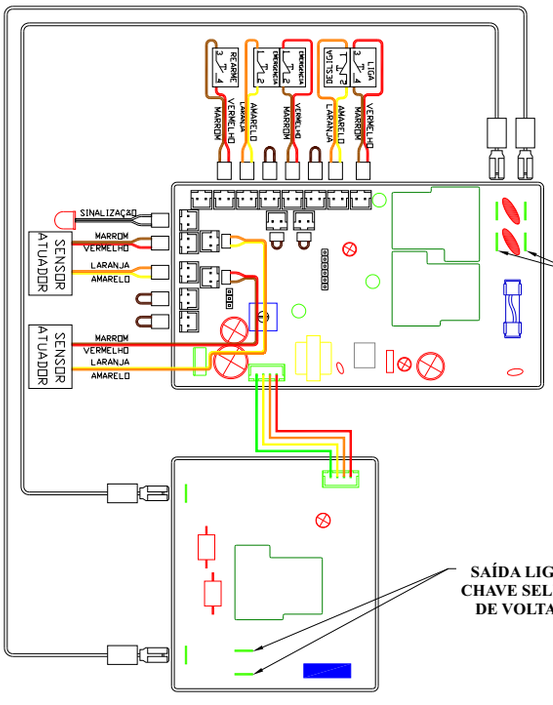
EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7250 - BP-06/1 BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 06L
B7254 - BP-12/1 BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 12L
B7740 - FB-12/1 BIVOLT FATIAD P/PAO C/EMB 1/3C
B7741 - FBM-12/1 BIVOLT FATIADEIRA DE MESA

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 02 SENSORES



ENTRADA PARA LIGAÇÃO REDE DE ALIMENTAÇÃO (90-240Vca)

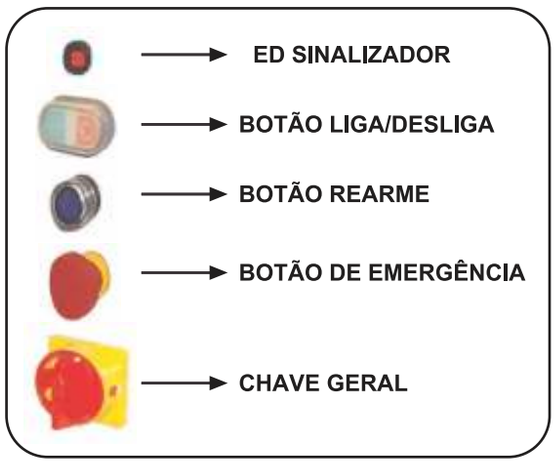
SAÍDA LIGAÇÃO CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7706 - BDF-04/1 BIVOLT DESFIADOR FRANGO
B7715 - BP-18/1N BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 18L
B7719 - BP-18/1NP BIVOLT BATED PLAN 18LT 1CV C/P
B7742 - BSFM-1780/1 BIVOLT SER FITA DE MES 1/2C
B7744 - BSFP-2550/1 BIVOLT SERRA FITA INOX 1CV
B7745 - BSFP-2820/1 BIVOLT SERRA FITA PED 1CV
B7746 - BSFM-1780/1 C/ KIT MOEDOR BIV S. FITA M

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M



Utilização do Equipamento

- Sempre observar na lateral do equipamento as instruções na qual explica qual batedor especifico para cada tipo de massa.
- Lembrando a batedeira foi desenvolvida somente para confeitaria e não panificação por sua característica de massas leves.
- Os batedores raquete e espiral são utilizados em velocidade mínima e indicados para massas médias como: panquecas , sorvetes e bolos.
- A troca de velocidade do batedor deve ser feita com a máquina em funcionamento;
- O batedor globo é utilizado em velocidade máxima e indicado para massas leves como: claras em neve, glacês e etc.
- O sistema de velocidade progressiva permite determinar a velocidade ideal para cada receita, evitando que a massa seja jogada para fora do tacho.

Manutenção do Equipamento

- No caso de ruídos excessivos lubrificar a caixa de engrenagens.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica.
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento.
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

• Equipamento utilizado para laminar e sovar massas como: pizzas, pães, cucas, biscoitos, pasteis, tornéis, folhados e outros.

Características Técnicas

CB-30/1 STYLE:

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi e revestimentos em aço inox;
• Rolos revestidos em cromo duro;
• Capacidade para 2 kg de massa;
• Bandejas em aço inox.

CB-30/1 Style

CBM-37/1 Top, CBP-37/1 Top, CBMI-37/1 Top e CBPI-37/1 Top:

• Estrutura em aço carbono com pintura epoxi;
• Bandejas em aço inox ou pintura epoxi;
• Rolos revestidos em cromo duro;
• Regulagem de cilindro unilateral;
• Capacidade de 5kg de massa;
• Sistema de segurança NR-12;
• Opcional pedestal PB-37 em aço carbono com pintura epóxi.

CBP-37/1 Top

CB-500/1 NStyle:

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
• Bandejas em aço inox ou pintura epóxi;
• Sistema de segurança NR-12;
• Capacidade 15kg de massa.

CBI-500/1 N Style

CB-500/1 N Style

CBM-37/1 Top

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- No CB-500/1 Style acompanha bandeja inferior, superior e manípulo.
- No CB-30/1 Style acompanha um rolo de nylon e manípulo;
- No CB-37/1 acompanha grade.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CILINDRO	GZVGTPCU			RGUQ LÍQ.	MOTOR	RQVŽPEKC	CONSUMO MÉDIO
		ALT.	PROF.	LARG.				
	o o	mm	mm	mm	kg		W	kw/h
ED/5213'Uvkrg	300 x 50	550	550	500	32,5	Bivolt 1/3cv	360/300	0,37
ED/5213'Uvkrg	300 x 50	570	550	500	37	Bivolt 1/2cv	450/430	0,55
EDO /5913'Vqr EDO K/5913'Vqr	592'ŽŽ': :	: 72	; 62	8; 2	98	Dkxqnv'516ex	8721822	2.8212.77
EDRK/5913'Vqr EDRK/5913'Vqr	592'ŽŽ': :	37: 2	; 62	8; 2	; 8	Dkxqnv'516ex	8721822	2.8212.77
ED/72213''''''''''''''''''' CBI-500/1 N	722'Ž'347	1680	1470	850	165	4'O qv0O qpqkO' ou Trif 1,5cv	3: 22	1,8
RD/59'Vqr	-	570	510	675	11	-	-	-

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Obrigatório o nivelamento do equipamento;
- Nos equipamentos trifásicos deve-se observar a seqüência de fases;
- Nos modelos CB-500/1 efetuar a montagem das bandejas frontal e traseira e fixação do manípulo;
- No modelo CB-30/1 é necessário efetuar a fixação do manípulo.
- No modelo CB-37/1 é necessário efetuar a fixação da grade.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

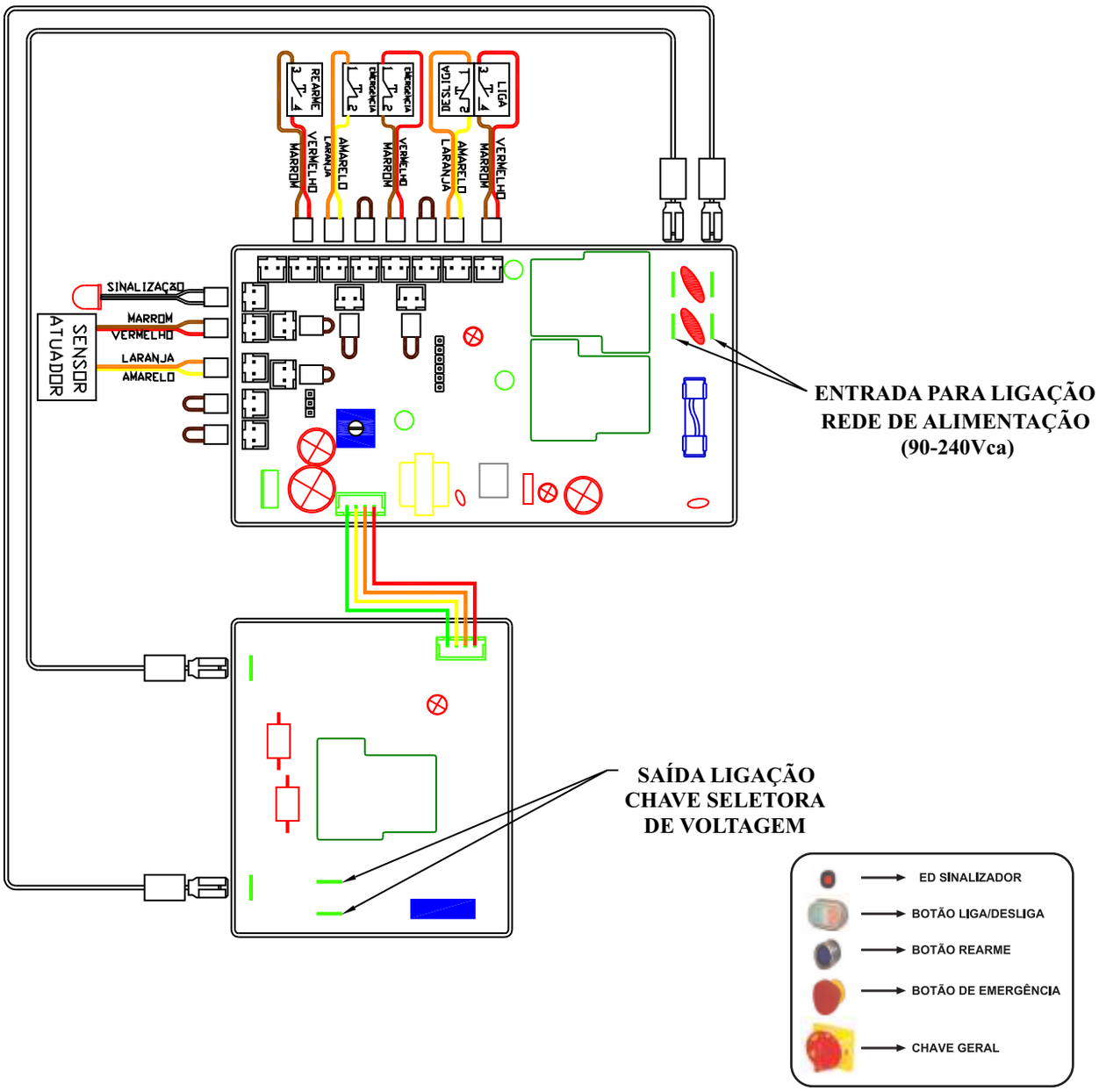
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 01 SENSORES



EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

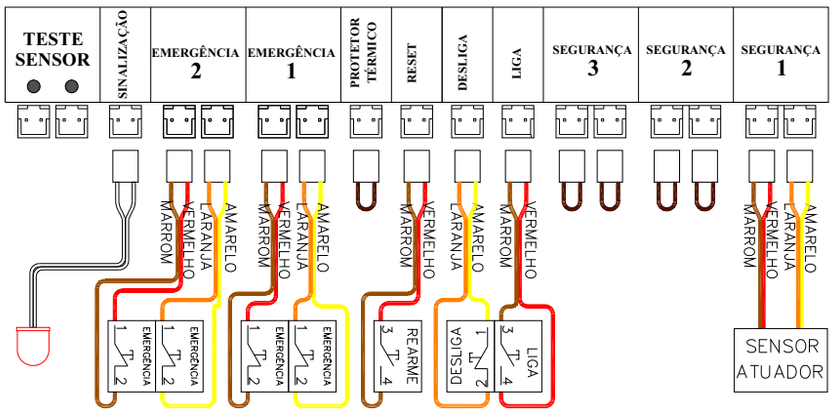
B7252 - CB-30/1 1/3 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7256 - CB-30/1 1/2 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7709 - BMC-22/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B22 1,25
B7710 - BMC-10/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B10 1/2CV
B7711 - BMC-05/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B05 1/4C
B7712 - AMB-2200/1 BIVOLT AMAC DE BIFES 1/2CV
B7722 - CBM-37TOP/1 BIVOLT CILIN MESA 370MM 3/4
B7723 - CBMI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN M 370MM
B7724 - CBP-37TOP/1 BIVOLT CILIN C/PED 370MM 3/4
B7725 - CBPI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN C/PED 3/4
B7734 - MB-350/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7738 - MBM-35/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7739 - MBMJ-22/1 BIVOLT MODELAD JUNIOR 220MM 1
B7683 - ALI-07/1 BIVOLT AMAS SEMI RAPI 7KG
B7685 - AELI-720I/1 BIVOLT AMAS SEM RAP 7KG I NOX
B7698 - ALI-25/1 BIVOLT AMAS LENTA 25KG 3/4

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO MÓDULO COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSORES MONOFÁSICO



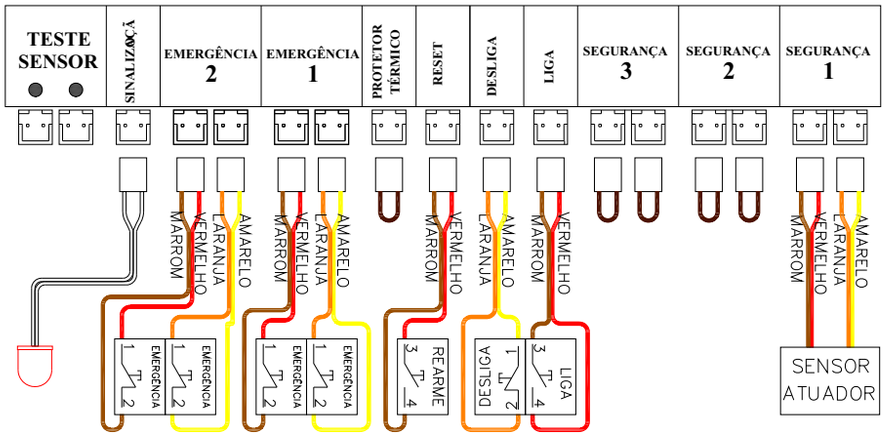
LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M
B8243 - MODULO RDC MONOFASICO 3CV

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7686 - AES-25/1 220V AMAS ESPIRAL 25KG 1VE (3 CV MONOFASICO)
B7695 - AES-40/1 220V AMAS ESPIRAL 40KG (3 CV MONOFASICO)
B7700 - AR-15/1N BIVOLT AMAS RAPIDA 15KG 2CV (3 CV MONOFASICO)
B7703 - AR-25/1N 220V AMAS RAPIDA 25KG 3CV (3 CV MONOFASICO)
B7727 - CB-500N/1 2M 220V CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV MONOFASICO)
B7730 - CBI-500N/1 2M 220V CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV MONOFASICO)

ESQUEMA LIGAÇÃO MÓDULO COM 02 EMERGÊNCIAS E 01 SENSORES TRIFÁSICO



EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7040 - CB-500N/1 2M 380T CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV TRIFASICO)
B7693 - AES-25/1 220T AMAS ESPIRAL 25KG 2VE (3 CV TRIFASICO)
B7694 - AES-25/1 380T AMAS ESPIRAL 25KG 2VE (3 CV TRIFASICO)
B7701 - AR-15/1N 220T AMAS RAPIDA 15KG 2CV (3 CV TRIFASICO)
B7702 - AR-15/1N 380T AMAS RAPIDA 15 KG 2CV (3 CV TRIFASICO)
B7728 - CB-500N/1 2M 220T CILINDRO 500MM 1,5CV (3 CV TRIFASICO)
B7731 - CBI-500N/1 2M 220T CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV TRIFASICO)
B7732 - CBI-500N/1 2M 380V CILIN INOX 500MM 1,5 (3 CV TRIFASICO)
B7696 - AES-40/1 220T AMAS ESPIRAL 40KG 2VE (4 CV TRIFASICO)
B7697 - AES-40/1 380T AMAS ESPIRAL 40 KG 2 VEL (4 CV TRIFASICO)
B7704 - AR-25/1N 220T AMAS RAPIDA 25 KG 4CV (4 CV TRIFASICO)
B7705 - AR-25/1N 380T AMAS RAPIDA 25KG 4CV (4 CV TRIFASICO)

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

B8244 - MODULO RDC TRIFASICO 3CV
B8245 - MODULO RDC TRIFASICO 4CV

Utilização do Equipamento

- Iniciar o processo com cilindros totalmente abertos fechando-o gradativamente;
- Observe a capacidade de massa de cada modelo, evitando assim um desgate do sistema de transmissão;
- Para que a massa deslize na bandeja e não grude nos cilindros jogue pequenas quantidades de farinha na bandeja superior.

Manutenção do Equipamento

- Verificar tensionamento de correias.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Remova os resíduos de massas nas bandejas e raspadores.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

- Equipamento utilizado para modelar pães de 20gr a 1kg.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Bandejas em aço carbono com pintura epóxi;
- Sistema de segurança NR-12.

MBM-35/1 Style

MBMJ-22/1

MB-350/1 Style

MB-35/1

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	CAPAC.	GZVGT P CU			RGUQ	MOTOR	RQVŽP EKC	CONSUMO
		ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.			MÉDIO/H
		o o	mm	mm	mm		W	kw/h
O D/5713	20g a 1kg	1160	885	667	57	Monof. 1/4cv	650/600	0,31
O D/57213'Uv{ng	20g a 1kg	1120	625	545	80	Monof. 1/4cv	650/600	0,31
O DO /5713'Uv{ng	20g a 1kg	440	625	545	54	Bivolt Monof. 1/4cv	650/600	0,31
O DO L/4413	20g a 1kg	410	635	460	34	Bivolt Monof. 1/4cv	650/600	0,31

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;
- Obrigatório o nivelamento do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

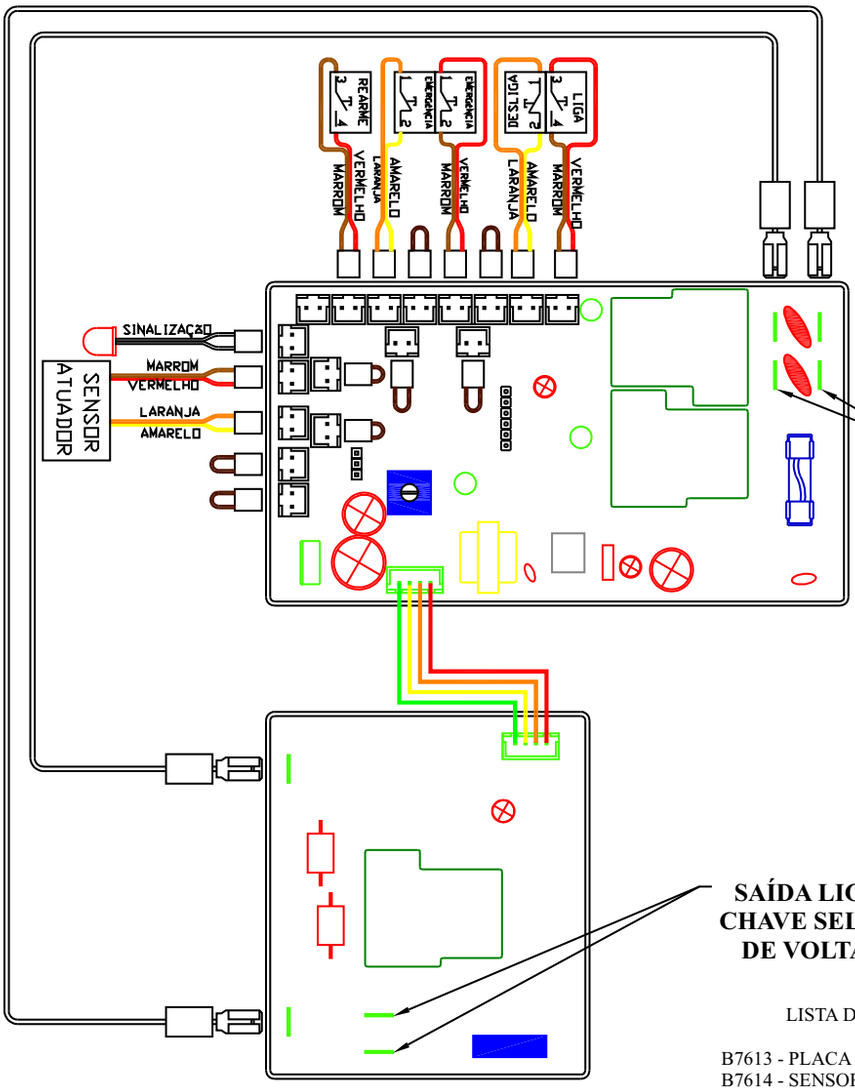
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 01 SENSORES



ENTRADA PARA LIGAÇÃO REDE DE ALIMENTAÇÃO (90-240Vca)

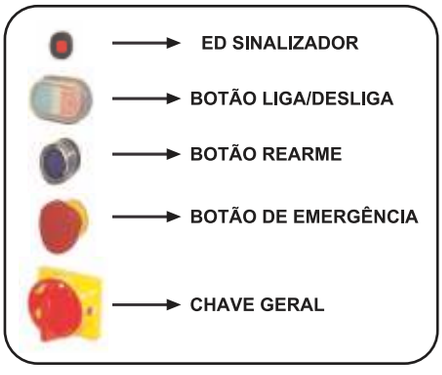
SAÍDA LIGAÇÃO CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7252 - CB-30/1 1/3 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7256 - CB-30/1 1/2 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7709 - BMC-22/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B22 1,25
B7710 - BMC-10/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B10 1/2CV
B7711 - BMC-05/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B05 1/4C
B7712 - AMB-2200/1 BIVOLT AMAC DE BIFES 1/2CV
B7722 - CBM-37TOP/1 BIVOLT CILIN MESA 370MM 3/4
B7723 - CBMI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN M 370MM
B7724 - CBP-37TOP/1 BIVOLT CILIN C/PED 370MM 3/4
B7725 - CBPI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN C/PED 3/4
B7734 - MB-350/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7738 - MBM-35/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7739 - MBMJ-22/1 BIVOLT MODELAD JUNIOR 220MM 1
B7683 - ALI-07/1 BIVOLT AMAS SEMI RAPI 7KG
B7685 - AELI-720I/1 BIVOLT AMAS SEM RAP 7KG I NOX
B7698 - ALI-25/1 BIVOLT AMAS LENTA 25KG 3/4



Utilização do Equipamento

- Regule a abertura dos rolos conforme o peso da massa a ser colocado;
- Coloque a massa na esteira alimentadora;
- Nos modelos de pedestal , para acionar o dispositivo automático abaixe a bandeja articulável na parte frontal do equipamento.

Manutenção do Equipamento

- Este equipamento não necessita de lubrificação;
- A substituição dos feltros varia de acordo com a utilização do equipamento;
- Com o equipamento ligado, utilizar uma escova de nylon para remover os resíduos do feltro.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

DIVISORA DE PÃES

Aplicação

- Equipamento utilizado para dividir massa para pães.

Características Técnicas

- Estrutura em ferro fundido com pintura epóxi;
- Conjunto navalha em aço inox;
- Forma em inox;
- Divisão uniforme em 30 partes iguais;
- Opcional mesa MES-30.

DVB-30 N

MES-30
*mesa opcional

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Forma de inox;
- Prolongador.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGTPCU			RGUQ"	PESO
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	BRUTO
	o o	mm	mm	kg	kg
FXD/52'P	950	550	425	93	116
MES - 30	850	600	560	17	22

Instalação do Equipamento

- Fixar sobre superfície plana;
- Deixar os guias travados até a colocação da forma;
- Fixar a alavanca do sistema de peso.

Utilização do Equipamento

- Untar com azeite a forma antes de iniciar a operação;
- Colocar a massa na forma distribuída uniforme e posicionar no equipamento;
- Soltar travas de segurança dos guias;
- Travar o eixo cremalheira do conjunto navalha;
- Baixar o conjunto para fazer a prensagem da massa;
- Destravar o eixo cremalheira e baixar o conjunto navalha;
- Após travar o conjunto novamente e retirar a forma.

Manutenção do Equipamento

- Lubrificar periodicamente o conjunto cremalheira.

Limpeza do Equipamento

- Remova os resíduos de massa ;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

FATIADEIRA DE PÃES

Aplicação

• Equipamento utilizado para fatiar pães, em fatias de 12mm de espessura.

Características Técnicas

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
• Mesa em aço inox;
• Dispositivo para embalar o produto na parte superior do equipamento;
• Laminas em aço carbono;
• Fatia pães de até 180mm de altura;
• Fatias uniformes de 12mm de espessura
• Bandejas para resíduos na parte inferior do equipamento.

FB-12/1

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instruções..

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGT P CU			RGUQ	MOTOR	RQVŽP EKC	CONSUMO
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.			MÉDIO/H
	o o	mm	mm	kg		kw	kw/h
HD/3413	1300	860	540	72	Bivolt Monof. 1/3cv	0,25	0,55

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
• Retirar a película protetora das partes em inox;
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
• Nunca utilizar extensões;
• Obrigatório o nivelamento do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos
para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

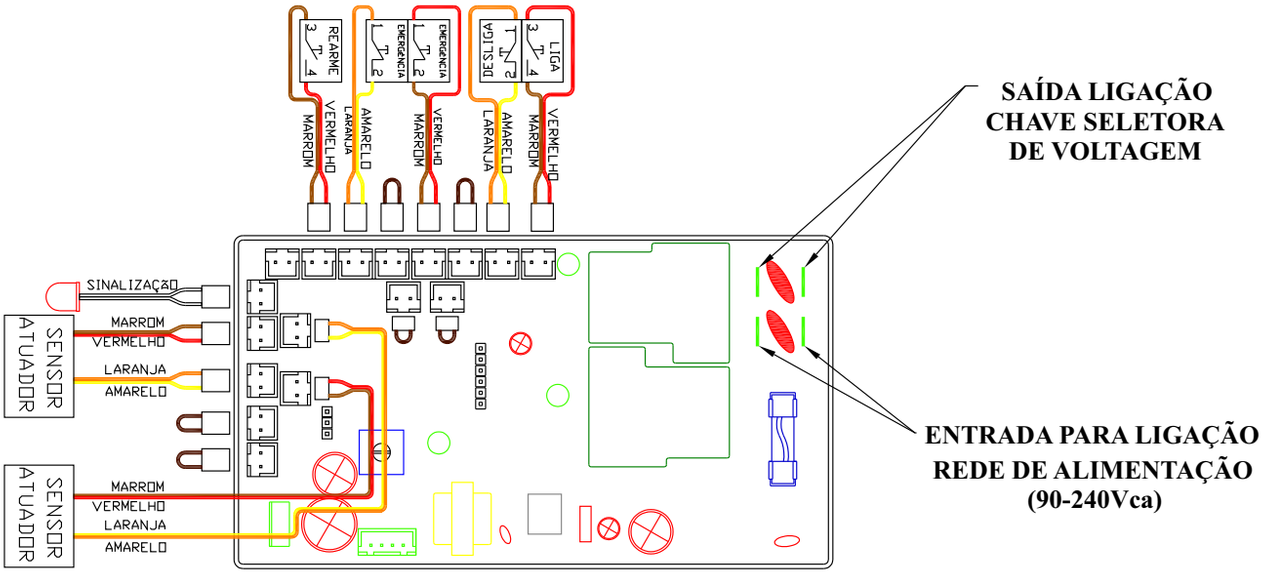
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM 01 EMERGÊNCIA E 02 SENSORES

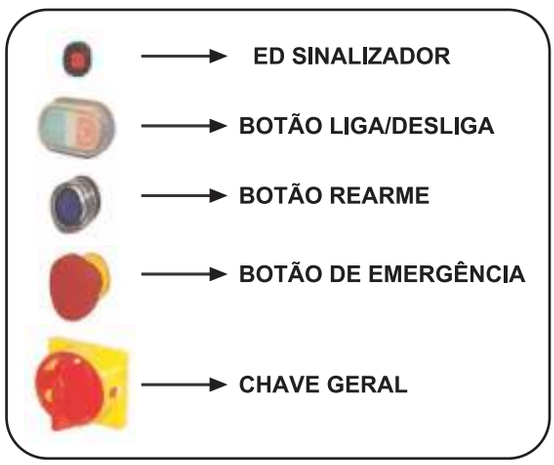


EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7250 - BP-06/1 BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 06L
B7254 - BP-12/1 BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 12L
B7740 - FB-12/1 BIVOLT FATIAD P/PAO C/EMB 1/3C
B7741 - FBM-12/1 BIVOLT FATIADEIRA DE MESA

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M



Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento e coloque os pães na plataforma traseira do equipamento;
- Coloque a maior quantidade de pães na plataforma, o que tornará o processo mais rápido facilitando a passagem dos pães pelas lâminas;
- Após fatiar o pão leve-o com as duas mãos até a parte superior para embalá-lo;
- Para fatiar os pães deve-se deixar um tempo em repouso após sair do forno.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar tensionamento de correias.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento, certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

MESA PANIFICADORA

Aplicação

• Equipamento utilizado para auxiliar nos trabalhos de produção em padarias, confeitaria restaurantes,pizzarias,açougues e similares.

Características Técnicas

- Estruturas em aço carbono com pintura inox;
- Tampo em aço inox;
- São Desmontáveis;
- Nos modelos MBR-015 N,018 N e 019 N não possuem tampo

M-160 N / 180 N / 190 N

MBR-015 N / 018 N

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Kit porcas e parafusos;
- Pés desmontáveis;
- Quadro inferior.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGT P C U			RGUQ"
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.
	o o	mm	mm	kg
O /382'P	870	600	1600	39
O /3: 2'P	870	800	1900	60
O /3; 2'P	870	900	1900	70
O DT/237'P	870	600	1600	18
O DT/23: 'P	870	800	1900	47

Instalação do Equipamento

• Montar os pés e quadros conforme orientação do manual de instrução.

Utilização do Equipamento

• Ao manusear evite soltar com forte impacto grande volume de peso para não comprometer a parte estrutural.

Manutenção do Equipamento

• Verificar periodicamente o aperto dos parafusos inferiores e superiores.

Limpeza do Equipamento

• Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
• Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
• Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

MOINHO PARA PÃO

Aplicação

• Equipamento utilizado para moer pão torrado com a finalidade de obter a farinha de pão.

Características Técnicas

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
• Sistema de segurança.

MP-02

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instrução.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	CAPAC.	DIMENSÕES			PESO LÍQ.	VOLTAGEM	POTÊNCIA	CONSUMO MÉDIO/H
		ALT.	PROF.	LARG.				
	mín/hr	mm	mm	mm	kg	127/220v	kw	kw/h
MP-02	30	800	360	210	18	Monof. 1cv	0,75	1,13

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado.
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados)(cuidados);
• Nunca utilizar extensões;

Sistema de Segurança

- O equipamento possui botão de emergência.

Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento;
- O pão deve, obrigatoriamente ser torrado;
- Coloque um pão de cada vez para evitar sobrecarga;
- O equipamento possui um desviador interno, evitando assim o contato direto com a navalha;
- Capacidade aproximada 30kg/hora.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Após o uso incline o equipamento para sair toda a farinha de dentro;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

Equipamentos utilizados para mistura, extrusão de massas e moer carne.

Características Técnicas

AELI-720/1 I AELI-520

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Bacia em aço inox;
- Sistema basculante;
- Extrusora para 7 tipos de massas e 4 tipos de biscoitos;
- Bandeja de inox;
- Socador de polipropileno;
- Corpo bocal de bronze;
- Opcional com kit moedor de carne;
- Sistema de segurança NR-12.

AELI-720/1 I

AELI-520

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução
- Bandeja inox;
- Socador poliproleno;
- Corpo de bronze;
- Caracol;
- Porca alimentadora;
- 01 chapinha de bronze para lasanha;
- 06 chapinha nylon para massas;
- 04 chapinha nylon para biscoitos.

Kit moedor de carne
Opcional

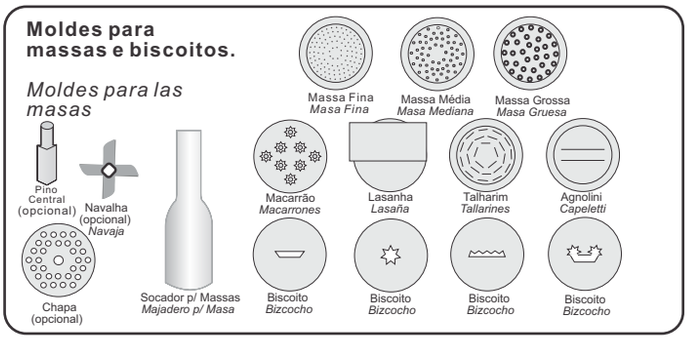


Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	ECRCEO MASSA	CAPAC. FARINHA	GZVGTPCU			PESO LÍQ.	MOTOR	RQVŽPEKC	CONSUMO MÉDIO/H
	mi	kg	ALT. mm	PROF. mm	LARG. mm	kg		W	kw/h
CGNK/94213'K	Máx. 7	Máx. 5	550	680	440	47	127/220v Monof.3/4cv	520/450	0,49
CGNK/742	Mín. 3	Mín. 2	550	680	440	45	127/220v Monof.3/4cv	520/450	0,90

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento(chave troca de tensão) é igual a tomada da rede a qual sera conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a pelicula protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

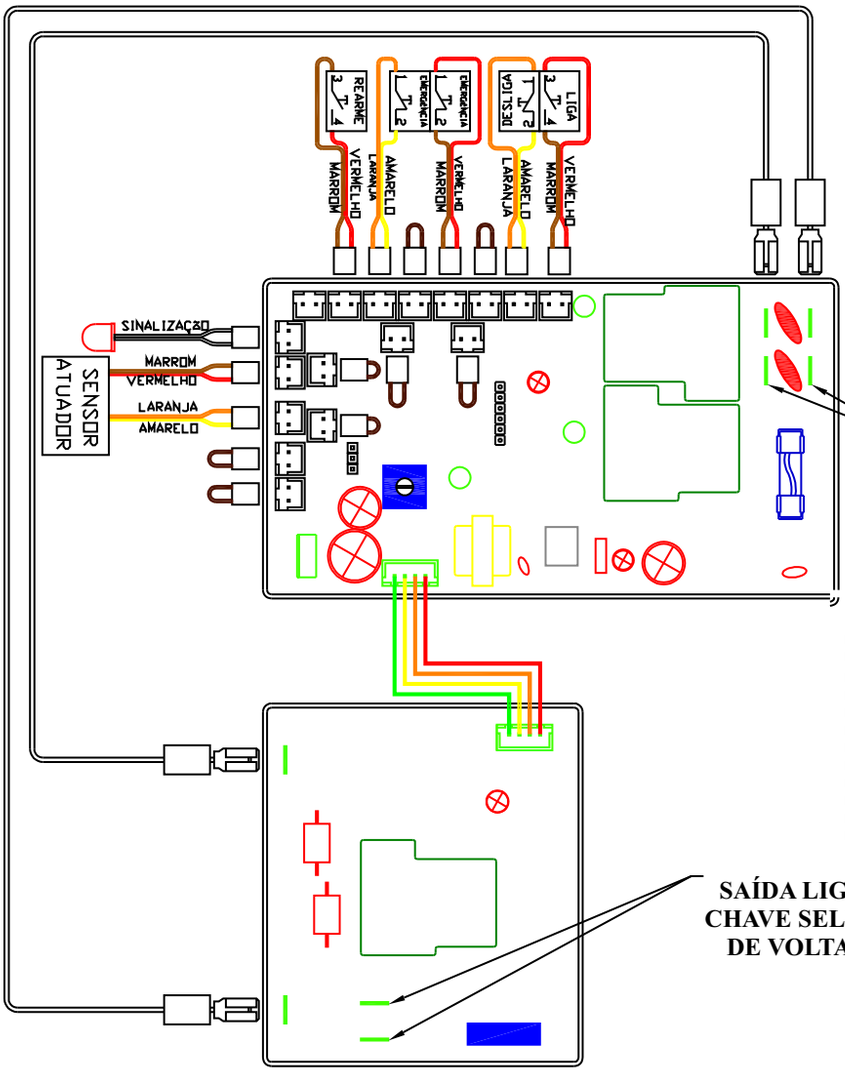
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 01 SENSORES



ENTRADA PARA LIGAÇÃO REDE DE ALIMENTAÇÃO (90-240Vca)

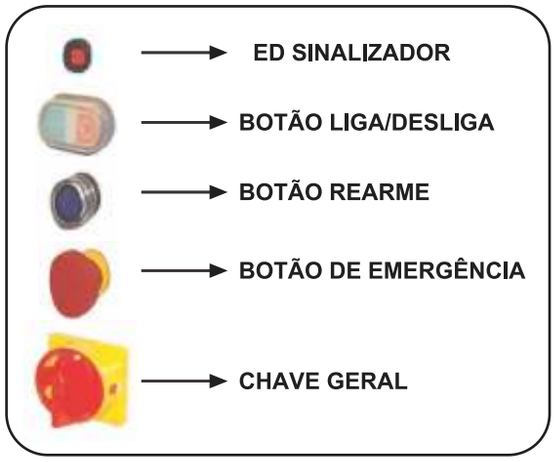
LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

SAÍDA LIGAÇÃO CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7252 - CB-30/1 1/3 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7256 - CB-30/1 1/2 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7709 - BMC-22/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B22 1,25
B7710 - BMC-10/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B10 1/2CV
B7711 - BMC-05/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B05 1/4C
B7712 - AMB-2200/1 BIVOLT AMAC DE BIFES 1/2CV
B7722 - CBM-37TOP/1 BIVOLT CILIN MESA 370MM 3/4
B7723 - CBMI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN M 370MM
B7724 - CBP-37TOP/1 BIVOLT CILIN C/PED 370MM 3/4
B7725 - CBPI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN C/PED 3/4
B7734 - MB-350/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7738 - MBM-35/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7739 - MBMJ-22/1 BIVOLT MODELAD JUNIOR 220MM 1
B7683 - ALI-07/1 BIVOLT AMAS SEMI RAPI 7KG
B7685 - AELI-720I/1 BIVOLT AMAS SEM RAP 7KG I NOX
B7698 - ALI-25/1 BIVOLT AMAS LENTA 25KG 3/4



Utilização do Equipamento

- Coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos), ligue o equipamento e após acrescente os ingredientes líquidos (água, leite, ovos e etc...);
- Nunca coloque os líquidos primeiro, isso poderá ocasionar vazamentos e também diminuirá a vida útil dos rolamentos;
- O equipamento possui grade de proteção com dispositivo automático de segurança, ao abrir e fechar a tampa, impedindo o acesso ao interior do equipamento enquanto estiver em funcionamento;
- O equipamento permite bascular a bacia para facilitar a retirada da massa.

Manutenção do Equipamento

- Verificar tensionamento de correias;
- No caso de ruídos excessivos verifique condições gerais dos mancais.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Após a utilização do equipamento deixe secar a massa e utilize uma espátula plástica para remover;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- No caso da extrusora de massa não pode deixar de molho na água, principalmente o caracol;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

MOEDOR DE CARNE

Aplicação

- Equipamento utilizado para moer carnes.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono pintado em epóxi;
- Carenagem e bandeja em aço inox escovado;
- Transmissão por caixa de redução com engrenagens imersas em óleo.
- Socador de polipropileno;
- Conjunto corpo caracol com banho de estanho.

BMC-22/1

BMC-10/1

BMC-05

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Conjunto corpo moedor;
- Bandeja de inox.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	EXTERNAS			PESO LÍQ.	PESO BRUTO	MOTOR	PRODUÇÃO HORA	POTÊNCIA	CONSUMO MÉDIO/H
	ALT.	PROF.	LARG.						
	mm	mm	mm	kg	kg		kg/hora	W	kw/h
BMC-05	225	345	235	12	13	Bivolt Monof. 1/4cv	30 kg/hora	300	0,3
BMC-010/1	340	690	290	30	32	Bivolt Monof. 1/2cv	200 kg/hora	600	0,6
BMC-022/1	400	705	365	45	47	Bivolt Monof. 1/25cv	300 kg/hora	1400/1300	1,20

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual sera conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões;

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

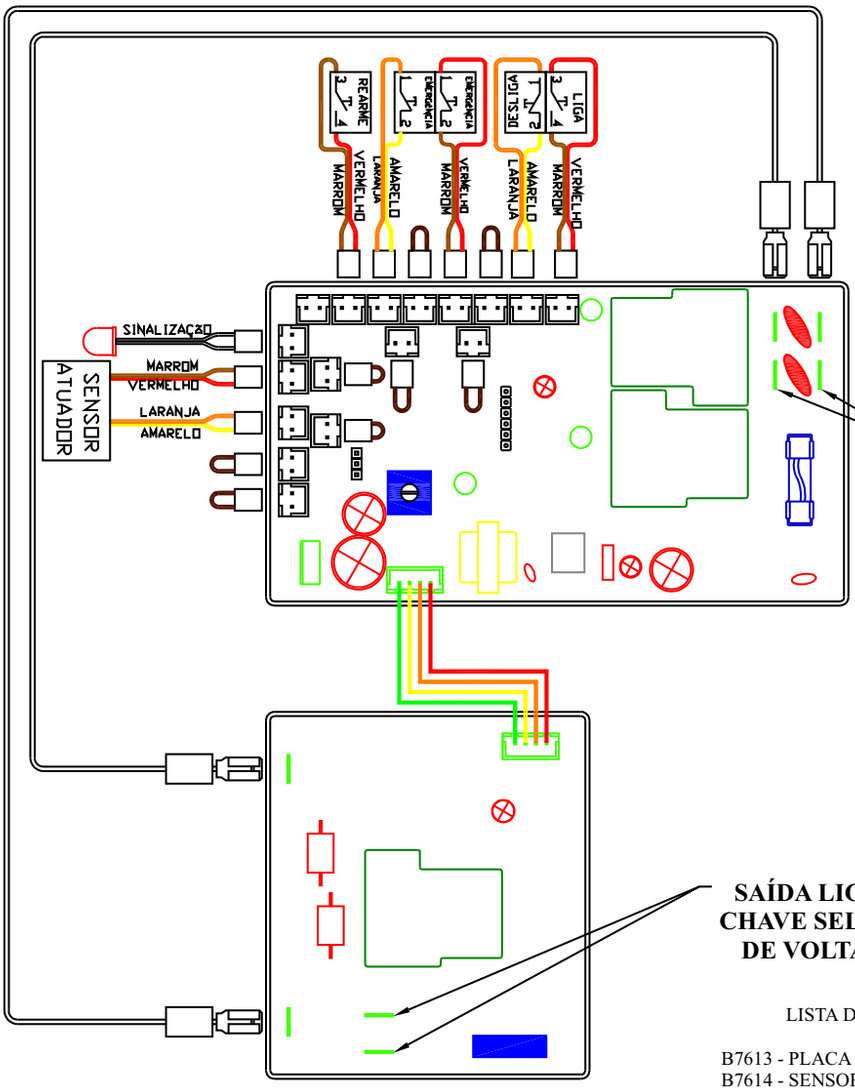
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 01 SENSORES



ENTRADA PARA LIGAÇÃO REDE DE ALIMENTAÇÃO (90-240Vca)

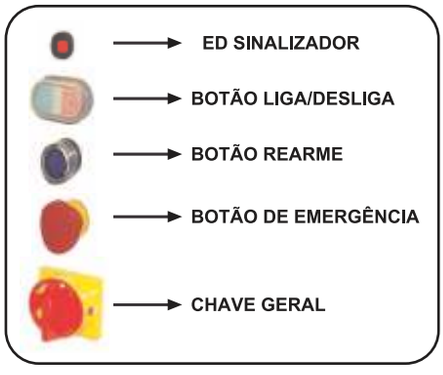
SAÍDA LIGAÇÃO CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7252 - CB-30/1 1/3 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7256 - CB-30/1 1/2 STYLE BIVOLT CILINDRO 300MM
B7709 - BMC-22/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B22 1,25
B7710 - BMC-10/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B10 1/2CV
B7711 - BMC-05/1 BIVOLT MOEDOR CARNE B05 1/4C
B7712 - AMB-2200/1 BIVOLT AMAC DE BIFES 1/2CV
B7722 - CBM-37TOP/1 BIVOLT CILIN MESA 370MM 3/4
B7723 - CBMI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN M 370MM
B7724 - CBP-37TOP/1 BIVOLT CILIN C/PED 370MM 3/4
B7725 - CBPI-37TOP/1 BIVOLT INOX CILIN C/PED 3/4
B7734 - MB-350/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7738 - MBM-35/1 STYLE BIVOLT MODELAD P/PAO 350
B7739 - MBMJ-22/1 BIVOLT MODELAD JUNIOR 220MM 1
B7683 - ALI-07/1 BIVOLT AMAS SEMI RAPI 7KG
B7685 - AELI-720I/1 BIVOLT AMAS SEM RAP 7KG I NOX
B7698 - ALI-25/1 BIVOLT AMAS LENTA 25KG 3/4



Utilização do Equipamento

- Nunca utilize objetos metálicos com a função de socador;
- Nunca coloque a mão dentro do corpo moedor;
- Usar somente carnes sem osso;
- Nunca coloque o bocal do moedor de carne no congelador sem realizar a limpeza.

Manutenção do Equipamento

- Verifique o desgaste do anel de encosto do caracol periodicamente, pois poderá criar folga entre a chapinha e navalha diminuindo o desempenho do equipamento;
- Verificar possíveis vazamento de óleo;
- Se o equipamento apresentar baixo desempenho verificar afiação da navalha;
- É extremamente proibido ao terminar o expediente colocar o bocal montado ainda com restos de carne no refrigerador, pois ao ligar o equipamento no dia seguinte a carne estará congelada e acarretará em desgaste ou até quebra das engrenagens pela força que o equipamento terá que realizar.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Retire o corpo de carne e coloque-o imerso em água e sabão neutro;
- Nunca vire o equipamento para evitar vazamento de óleo;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- O conjunto corpo moedor deve ser desmontado e seus componentes limpos individualmente;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc.).

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

- Equipamentos utilizados para cortes de carnes diversas.

Características Técnicas

BSFM-1780/1

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Volante em ferro fundido;
- Lamina de corte em aço temperado de 5/8 x 1780mm;
- Mesa fixa em aço inox com 462MM X 562MM;
- Altura livre para corte 200mm;
- Opcional kit moedor de carne boca n.9 com banho de estanho;
- Mesa opcional MES-1780.

BSFM-1780/1

BSFP-2820/1

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Volante em ferro fundido;
- Lamina de corte em aço temperado de 5/8 x 2820mm;
- Mesa movel em aço inox de 690mm x 810mm;
- Altura livre para corte 270mm.

BSFP-2820/1

opcional

MES-1780

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	O QVQT	POTÊNCIA	CONSUMO
	o o	mm	mm	kg		kw	MÉDIO /H
DUHO /39: 213	860	570	516	39	Bivolt 1/2cv	0,37	0,68
DUHR/4: 4213	1755	730	810	105	Bivolt 1cv	0,75	1,13
O GU/39: 2	550	506	674	15	-		-

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de voltagem) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Apoiar o equipamento sobre o piso nivelado;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Não utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Evitar o uso de extensões.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

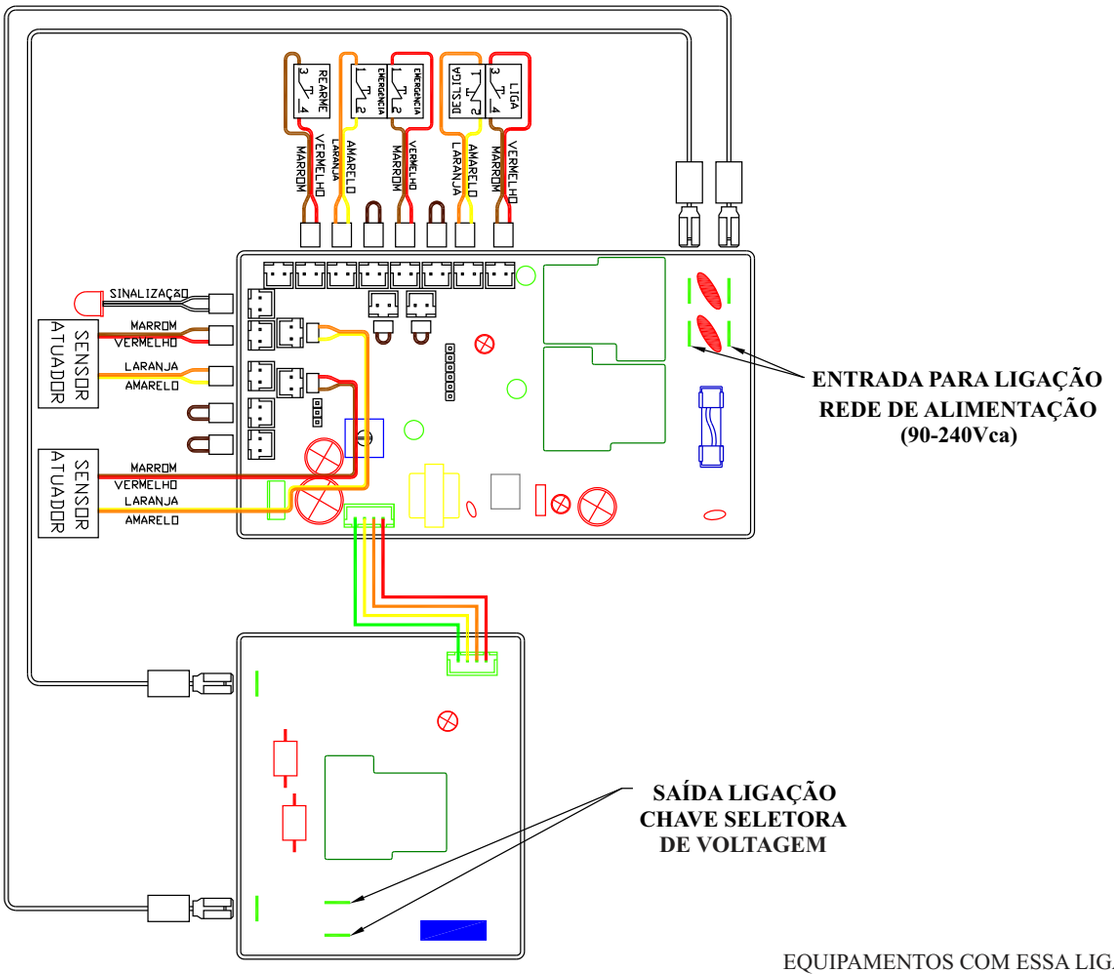
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 02 SENSORES

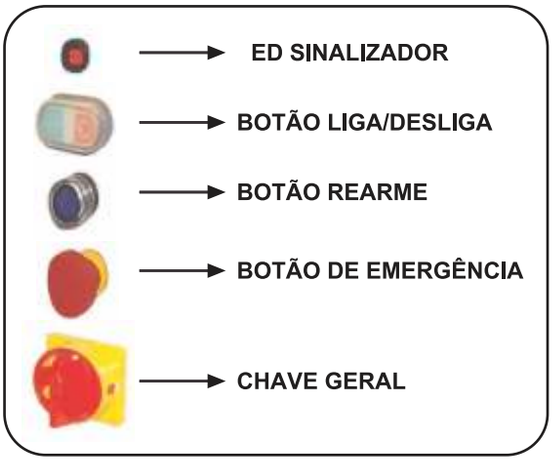


LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7706 - BDF-04/1 BIVOLT DESFIADOR FRANGO
B7715 - BP-18/1N BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 18L
B7719 - BP-18/1NP BIVOLT BATED PLAN 18LT 1CV C/P
B7742 - BSFM-1780/1 BIVOLT SER FITA DE MES 1/2C
B7744 - BSFP-2550/1 BIVOLT SERRA FITA INOX 1CV
B7745 - BSFP-2820/1 BIVOLT SERRA FITA PED 1CV
B7746 - BSFM-1780/1 C/ KIT MOEDOR BIV S. FITA M



Utilização do Equipamento

- Para maior segurança do operador é necessário a utilização de luvas de malha de aço, avental e óculos de proteção;
- Evite impacto excessivos no apoio das carnes na mesa das serras.

Manutenção do Equipamento

- Requer ajuste de tensionamento de correia periodicamente para o melhor desempenho do equipamento;
- Requer ajuste na tensão da lâmina periodicamente para o melhor desempenho do equipamento;
- Lubrificar as corrediças da mesa móvel.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- É obrigatório o procedimento diário de limpeza com escova e pano úmido na lamina, guia da lamina e nos alojamentos dos volantes;
- A falta de limpeza dos resíduos causa mau cheiro e proliferação de bactéria, alem de agredir a estrutura do equipamento diminuindo a sua vida útil;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

• Equipamento utilizado para fatiar frios como: queijo, presunto, salame, mortadela bolonha , copa etc.

Características Técnicas

CFBA-030/1

• Base em chapa de aço, corpo em alumínio fundido com fino acabamento em pintura epóxi;
• Mesa em aço inox para acondicionar os produtos;
• Cortador automático;
• Disco de corte com diâmetro de 300 mm e capacidade de produção de 46 Fatias/minuto;
• Chave liga/desliga com capa protetora de silicone;
• Possui rebolos para afiação e rebarbador do disco cortador.

CFBA-030/1

CFBI-260/1

• Estrutura em aço inox;
• Cortador semiautomático;
• Disco de corte com diâmetro de 260 mm e calha com capacidade para frios de até 180 mm;
• Chave liga/desliga com capa protetora de silicone;
• Possui rebolos para afiação e rebarba dor do disco cortador.

CFBI-260/1

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGT P CU			RGUQ"	PESO	MOTOR	RQVŽP EKC	CONSUMO
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	BRUTO			MÉDIO/H
	o o	mm	mm	kg	kg		kw	kw/h
EHDC/25213	810	330	610	52	62	Bivolt Monof. 1/3cv	0,25	0,55
EHDK/48213	560	590	660	28	39	Bivolt Monof. 1/4cv	0,18	0,38

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
• Retirar a película protetora das partes em inox;
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
• Nunca utilizar extensões.

Sistema de Segurança NR-12

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção dos equipamentos deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

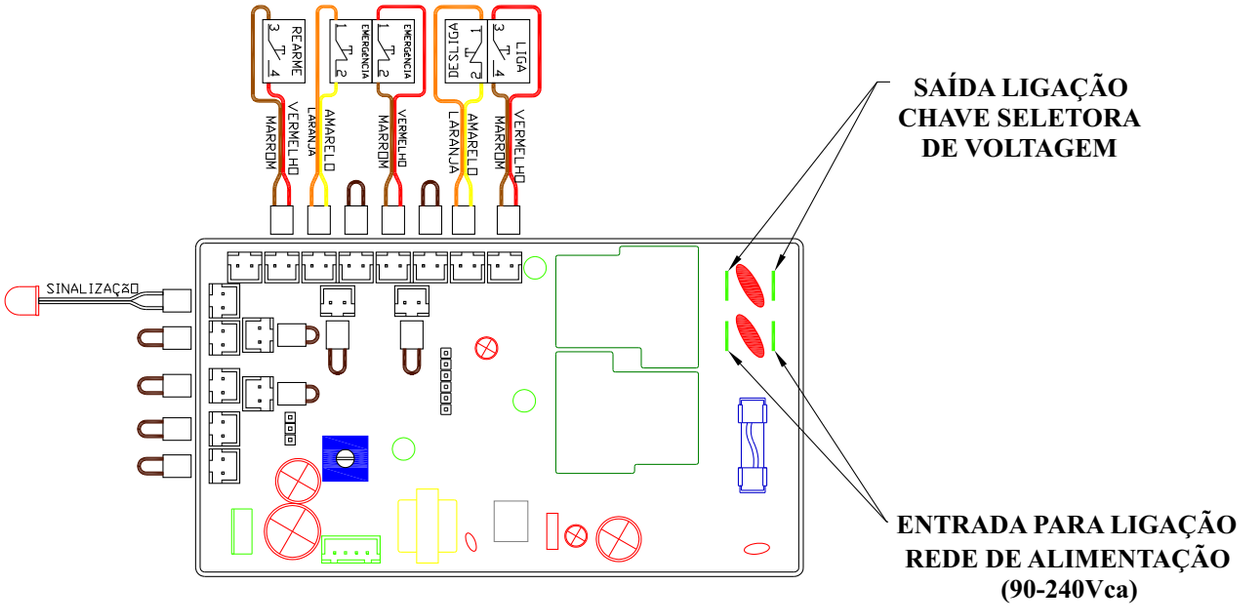
É PROIBIDO NOS EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação do equipamento.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM 01 EMERGÊNCIA

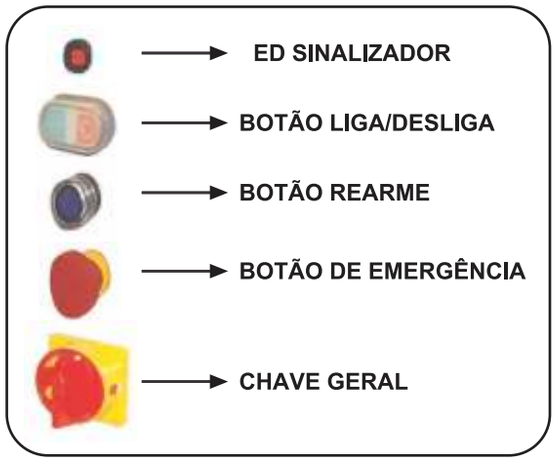


LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M

EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7707 - CFBI-260/1 BIVOLT CORT FRIOS SEMI AUTO
B7708 - CFBA-30/1 BIVOLT CORT FRIOS AUT 1/3CV



Utilização do Equipamento

- A regulagem de espessura deve ser feita sempre no sentido de elevação da mesa;
- Nunca coloque as mãos sobre o disco de corte;
- Os frios devem ficar apoiados na calha de maneira uniforme;
- Retire o plástico dos frios antes de colocar no equipamento;
- Para o melhor desempenho do equipamento os produtos devem estar resfriados;
- Utilize luvas de higienização e proteção.

Manutenção do Equipamento

- Verificar tensionamento de correia periodicamente para o melhor desempenho do equipamento;
- Lubricar periodicamente correntes e corrediças das mesas móveis;
- Se o equipamento apresentar baixo desempenho verificar afiação do disco de corte.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Remova o disco de arraste para limpeza de resíduos sobre o disco para evitar proliferação de bactérias.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

DESFIADOR DE CARNES

Aplicação

• Equipamento utilizado para desfiar todos os tipos de carnes vermelhas,frango e peixe.

Características Técnicas

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
• Tacho e tampa em aço inox.

BDF-04

Detalhe Interno da Bacia

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGT P CU			RGUQ	PESO	MOTOR	RQVŽP EKC	CONSUMO
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ	BRUTO			MÉDIO/H
	o o	mm	mm	kg	kg		kw	kw/h
DF H/26	560	600	360	32	36,8	Bivolt 1/2cv	0,37	0,68

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
• Retirar a película protetora das partes em inox;
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
• Nunca utilizar extensões.

Sistema de Segurança NR-12 (modelos antigos)

Passo a passo para o funcionamento do Equipamento:

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
BDF-04/1
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

Instruções para ligar a máquina quando o LED sinalizador de segurança estiver piscando:

1) LED ligado.
Máquina aguardando rearme manual.
Aperte o botão REARME e ligue a máquina.

LED piscando duas vezes intermitentemente.
O botão de emergência foi acionado, ou está acionado.
Puxe o botão de emergência, após execute as etapas abaixo:
1) Acionar o botão de emergência.
2) Puxar o botão de emergência.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.
Caso a máquina não ligue e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

2) LED piscando três vezes intermitentemente.
O tampa e/ou o tacho estão fora da posição segura.
Remova o tacho totalmente e recoloque no lugar e/ou abra a tampa totalmente e feche, após execute as etapas abaixo:
1) Apertar botão REARME.
2) Apertar botão liga.
Caso a máquina não ligue e o LED sinalizador de segurança permanecer piscando, entre em contato com a assistência técnica.

OBSERVAÇÕES:
A tampa o tacho e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor.
Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança.
Para facilitar a utilização da máquina, enquanto se esta adicionando frango (alimentação) recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a tampa para alimentação.
3) Adicionar frango.
4) Fechar a tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

INTRODUÇÃO:

A concepção de máquinas deve atender ao princípio da falha segura.

FALHA SEGURA:

Se o sistema falhar, qualquer que seja ele (sistema), ele sempre deve ir para uma situação segura, que não coloca em risco usuários e o sistema.

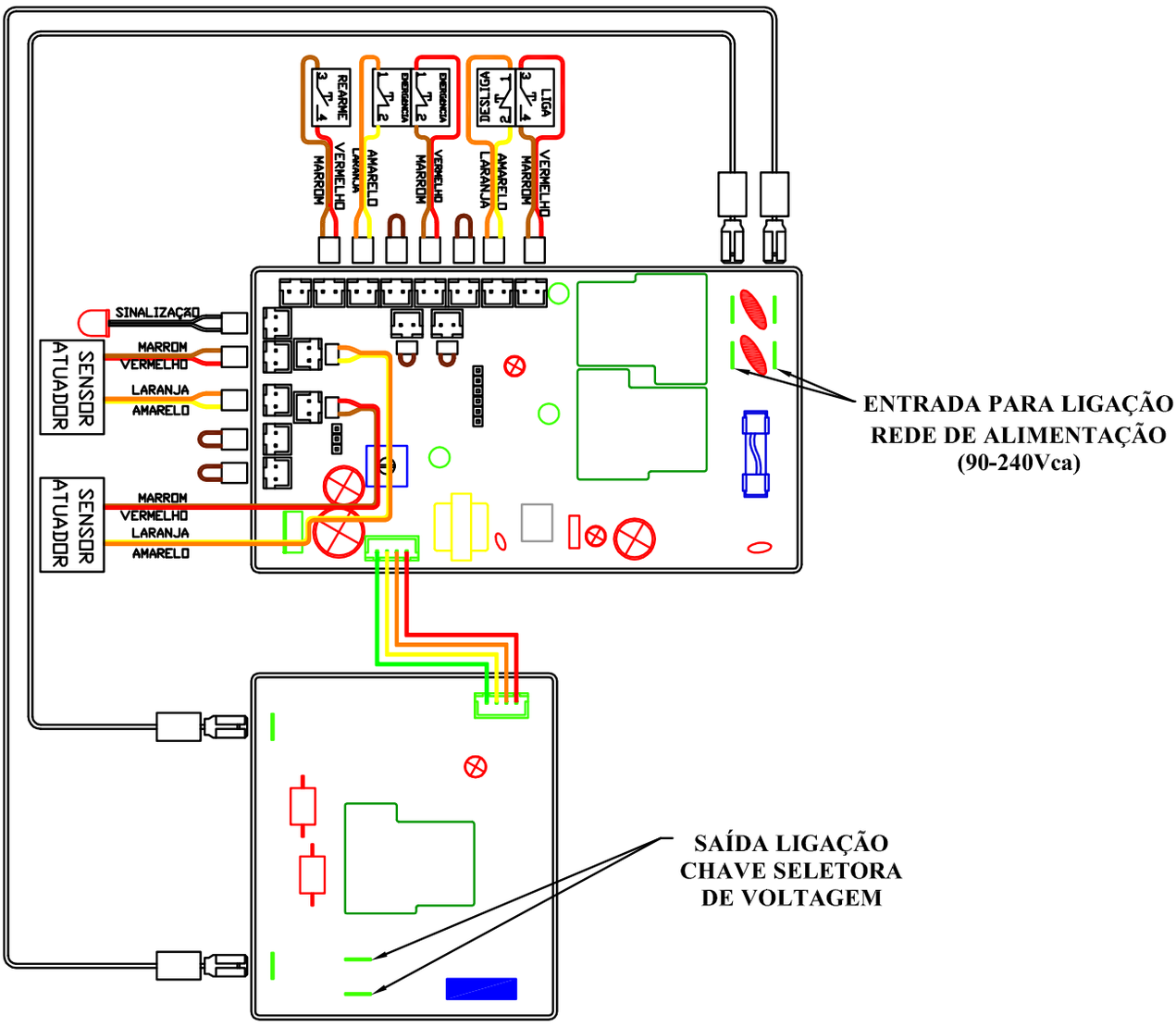
SÃO PROIBIDAS NAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS:

a) A utilização de chave geral como dispositivo de partida e parada;
b) Garantir que o fechamento das proteções por si só não possa dar inicio às funções perigosas.
c) Instalação de modo que não possam ser neutralizados ou burlados.

Os sistemas de segurança, de acordo com a categoria de segurança requerida, devem exigir rearme, ou reset manual, após a correção da falha ou situação anormal de trabalho que provocou a paralisação da máquina.

Sistema de Segurança NR-12 (Esquema Elétrico)

ESQUEMA LIGAÇÃO RDC MONOFÁSICA COM FREIO COM 01 EMERGÊNCIA E 02 SENSORES

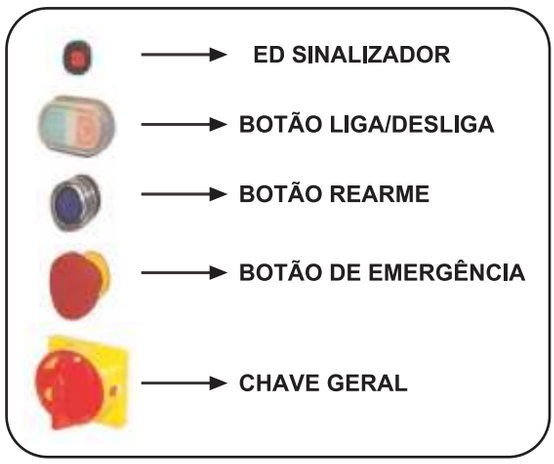


EQUIPAMENTOS COM ESSA LIGAÇÃO:

B7706 - BDF-04/1 BIVOLT DESFIADOR FRANGO
B7715 - BP-18/1N BIVOLT BATEDEIRA PLANETARIA 18L
B7719 - BP-18/1NP BIVOLT BATED PLAN 18LT 1CV C/P
B7742 - BSFM-1780/1 BIVOLT SER FITA DE MES 1/2C
B7744 - BSFP-2550/1 BIVOLT SERRA FITA INOX 1CV
B7745 - BSFP-2820/1 BIVOLT SERRA FITA PED 1CV
B7746 - BSFM-1780/1 C/ KIT MOEDOR BIV S. FITA M

LISTA DE MATERIAIS PARA ESSA LIGAÇÃO:

B7613 - PLACA RDC MONOFASICO 24V RESINADO 30A
B7614 - SENSOR MAGNETICO SEG 43X33 CABO 1,0M
B7615 - ATUADOR MAGNÉTICO
B7616 - BOTAO EMERG RUPT POSIT PUX P/ SOLT 2NF
B7617 - BLOCO CONTATO NF
B7620 - BLOCO CONTATO NA
B7621 - BOTAO REARME FACEADO ILUMINADO AZUL
B7649 - BOTAO DUPLO VERDE VERMELHO CSW-BD100000
B7652 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 0,5M
B7653 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 1M
B8011 - PLACA FREIO MONOFASICA
B8335 - CHICOTE MANGA 4 VIAS C/CONECTOR 2,0M



Utilização do Equipamento

- Nunca colocar carnes com ossos no equipamento;
- Coloque as carnes dentro do tacho desfiador;
- Baixe a tampa do tacho, segure pelo manipulo mantendo-a fechado evitando assim que ela abra durante o manuseio;
- OBS: desfiar as carnes ainda quentes, no máximo 30 minutos após o cozimento;
- Deixe ligado o equipamento 15 segundo para frangos e 30 segundos para carnes vermelhas.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar tensionamento de correias.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer pipocas doces e salgadas.

Características Técnicas

- Estrutura em aço inox;
- Portas e vitrines de vidro temperado;
- Panela basculante para facilitar a remoção da pipoca;
- Gaveta em aço inox para remoção de resíduos;
- Iluminação interna.

BMP-150 I

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções;
- Gaveta de resíduos;
- Fechamento frontal inferior.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	CAPAC.	GZVGTPCU			RGUQ	POTÊNCIA	CONSUMO
		ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.	127-220v	MÉDIO/H
		o o	mm	mm	kg	W	kw/h
DO R/372'K	2,8 Kg/h	680	360	560	20	1210	1,21

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

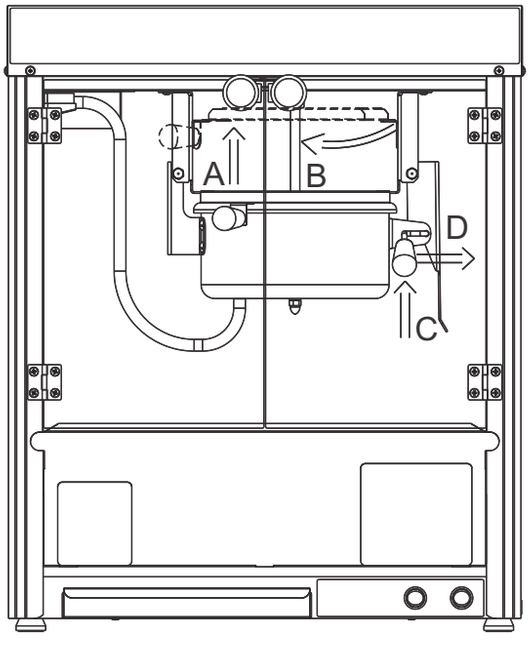
Utilização do Equipamento

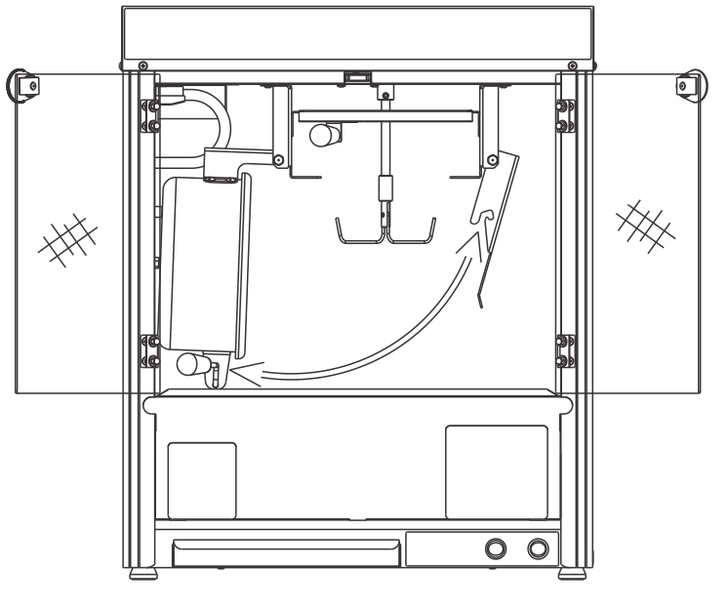
1. Ligue o botão geral;
2. Ligue o botão do motor;
3. Obs.: o botão motor só funcionará se a geral estiver ligada.
4. Pré-aqueça a panela por 5 ou 6 minutos;
5. Levante a tampa e coloque (50ml) de óleo doméstico;
6. Despeje (150gr) de milho pipoca;
7. Adicione (100gr) de açúcar caso queira obter pipoca doce;
8. Para obter pipoca colorida adicione ao açúcar 01 colher de chá de corante alimentício na cor desejada ou achocolatados.
9. Tampe a panela;
10. Espere por aproximadamente 2 minutos até todo o milho estourar;
11. Desligue o motor;
12. Levante a tampa e destrave a panela;
13. Use o cabo plástico na lateral da panela para bascular a mesma;
14. Despeje a pipoca no interior do equipamento;

- Para produzir mais pipocas siga os passos de 05 a 14.

ATENÇÃO: Nunca ultrapasse a quantidade de grãos e óleo especificadas, pois o termostato já está calibrado para os valores sugeridos. O excesso irá causar má qualidade da pipoca.
Após a pipoca totalmente estourada, siga os passos abaixo para descarregar:

- Abra as portas;
- Segure no cabo da tampa e levante até o batente (”A”);
- Gire a tampa no sentido horário até que fique totalmente apoiada (”B”);
- Segure no cabo da panela e levante (”C”);
- Após solte a trava rapidamente (”D”);
- Usando um pincel pequeno, retire todos os resíduos da panela e em seguida retorne à posição.





MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

Aplicação

- Equipamento utilizado para fazer algodão doce.

Características Técnicas

- Estrutura em aço inox;
- Bacia de alumínio;
- Sistema exclusivo de resistência;
- Potenciômetro- controle de temperatura;
- Capacidade aproximada 150 unidades por hora.

ADB-02

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	GZVGTPCU			RGUQ LÍQ.	O QVQT	RQVŽPEKC	TGUKUVŽPEKC	CONSUMO MÉDIO/H
	CNVO	PROF.	LARG.					
	o o	mm	mm	kg	127-220v	W	wats	kw/h
CFD/24	390	530	490	14	Monof.1/4cv	1350-1240	1000	1,25

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento se é igual a tomada da rede a qual será conectado.
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.
- Retirar a película protetora das partes em inox.
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados).
- Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- Com o equipamento desligado unte a parte interna da bacia com guardanapo de papel umedecido em óleo de soja;
- Use somente granulado (grosso);
- Coloque no açúcar no interior da turbina aproximadamente 200 gramas;
- Ligue a chave geral motor;
- Ligue a resistência girando o botão potenciômetro no sentido horário até a posição máxima;
- Utilize um palito próprio para retirar o algodão doce que começara se formar em volta da bacia;
- Segure o palito em uma das extremidades fazendo movimento no sentido horário e faça com que o algodão se enrole no palito, evitando acumulo na bacia;
- Você pode interromper ou reduzir a produção de algodão doce a qualquer momento simplesmente girando o botão do potenciômetro no sentido anti-horário;
- para retomar a produção girar o botão potenciômetro no sentido horário;
- Ao terminar o açúcar no interior da turbina desligue a resistência girando o botão do potenciômetro no sentido anti -horário e aguarde 01 minuto aproximadamente até a resistência esfriar e após desligue a chave geral;
- Importante: ao término do trabalho desconecte da rede elétrica, remova a bacia de alumínio e vire o equipamento com a turbina para baixo esvaziando o restante de açúcar ali contido;
- Nunca desligue o equipamento com a resistência quente.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi descontentado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Caso ocorra a cristalização do açúcar na tela da resistência, vire o equipamento com a turbina para baixo, mergulhe-o em água fervente, cobrindo a tela da resistência até que dissolva o açúcar cristalizado.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

DESCASCADOR DE LEGUMES

Aplicação

• Equipamento utilizado para descascar legumes como: batatas, cenouras, chuchu e beterrabas.

Características Técnicas

• Estrutura em aço inox escovado;
• Equipado com pés antiderrapantes;
• Saída de resíduos;
• Porta para descarga dos produtos;
• Tampa com abertura para visualização e entrada dos legumes;
• Capacidade 200kg/hora.

BDL-10

Itens que acompanham o equipamento

• Manual de instruções.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

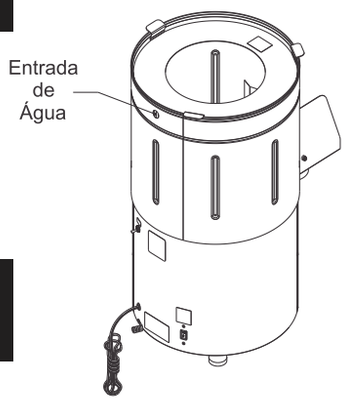
MODELO	EXTERNAS			PESO LÍQ.	MOTOR	POTÊNCIA	CONSUMO MÉDIO/H
	ALT.	PROF.	LARG.				
	mm	mm	mm	kg	127/220V	kw	kw/h
BDL-10	715	555	425	28	1/3 cv	0,25	0,55

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento(chave troca de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado.
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.
• Providenciar um ponto de água próximo ao equipamento;
• Retirar a película protetora das partes em inox;
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
• Nunca utilizar extensões.

DESCASCADOR DE LEGUMES

Utilização do Equipamento



- Coloque a mangueira da água, conforme vista explodida;
- Abrir a água;
- Ligar o equipamento;
- Coloque os legumes;
- Nunca coloque os legumes cozidos.

Manutenção do Equipamento

- Verifique o tensionamento das correias;
- O equipamento não necessita de lubrificação;
- Havendo desgaste no disco lixa fazer a troca.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Remover periodicamente o disco para retirar os resíduos;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos abrasivos (saponáceos ,soda, etc).

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

- Equipamento utilizado para despolpar frutas para sucos e geleias tipo:

FRUTAS	SUCOS POLPA	APROVEIT.	Kg/h	FRUTAS	SUCOS POLPA	APROVEIT.	Kg/h
Laranja	Suco	60%	72Kg	Banana	Polpa	80%	96Kg
Pessego	Polpa	60%	72Kg	Goiaba	Polpa	80%	96Kg
Maça	Polpa	60%	72Kg	Kiwi	Polpa	75%	90Kg
Pera	Polpa	60%	72Kg	Manga	Polpa	50%	60Kg
Uva	Suco	70%	84Kg	Morango	Suco	92%	110Kg
Mamão	Polpa	70%	84Kg	Tangerina	Suco	63%	76Kg
Maracujá	Suco	55%	66Kg	Cenoura	Polpa	80%	96Kg
Abacaxi	Polpa	55%	66Kg	Tomate	Polpa	80%	96Kg

Características Técnicas

- Estrutura em aço inox.
- Bocais em alumínio fundido.
- Acompanha peneira com furos de 1,20 mm para frutas com sementes pequenas.
- Acompanha peneira com furos de 1,5mm para frutas com sementes maiores e polpas mais consistentes, como pêssego e tomate.

DES-60/1

Peneira 1,5mm

Itens que acompanham o equipamento

- Acompanha o equipamento manual de instruções.
- Acompanha 2 peneiras em aço inox com furos de 1,2 mm para frutas com sementes pequenas e polpa líquida. E uma de 1,5mm para frutas com sementes maiores e polpa mais consistente, como pêssego, goiaba e maçã.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	CAPAC.	GZVGTPCU			RGUQ	O QVQT	RQVŽPEKC	CONSUMO MÉDIO / H
		ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.			
	rkvtqu	mm	mm	mm	kg	127/220v	kw	kw/h
FGU/82	60	685	865	270	27	Monof.1/2cv	0,37	0,68

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave troca de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado.(cuidados).
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia (cuidados).
- Retirar a película protetora das partes em inox.
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados)(cuidados).
- Nunca utilizar extensões (cuidados).

Utilização do Equipamento

- Ligue o equipamento, coloque as frutas pelo funil;
- Após escorrer todo o suco das frutas colocadas no equipamento, desligar o mesmo;
- Caroços de frutas de grande volume devem ser retirados antes de colocar no equipamento, como por exemplo: pêssego, manga e outros;
- Se trocar de fruta ou não for mais usar o equipamento proceda a limpeza do mesmo.

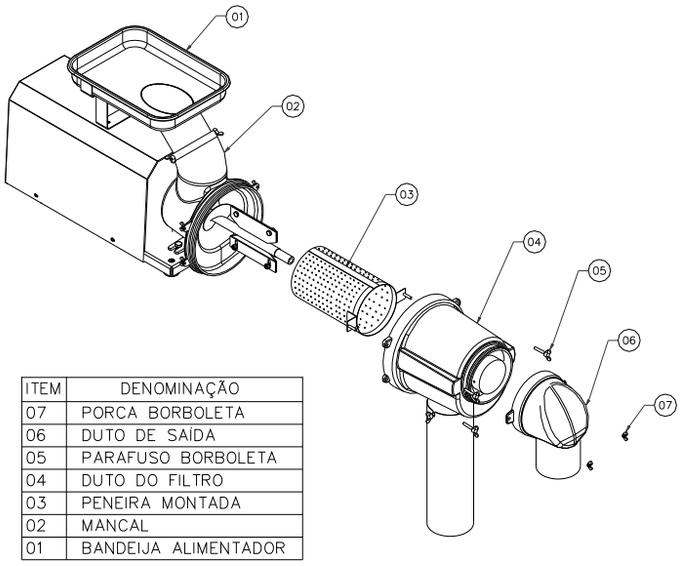
Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação.
- Verificar tensionamento de correias.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica.
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento.
- Atenção: Utilize água corrente somente na limpeza da cuba e peneira de inox.
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio.
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.
- Para efetuar a limpeza, remova a porca borboleta nº07 (02X) após retire o duto de saída nº06, posteriormente retire o parafuso borboleta nº05 (04X) e retire o duto do filtro nº04,em seguida retire a peneira montada nº03.

- Após efetuar a limpeza, monte os dispositivos novamente conferindo o aperto dos parafusos.



ITEM	DENOMINAÇÃO
07	PORCA BORBOLETA
06	DUTO DE SAÍDA
05	PARAFUSO BORBOLETA
04	DUTO DO FILTRO
03	PENEIRA MONTADA
02	MANCAL
01	BANDEIJA ALIMENTADOR

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Aplicação

• Equipamento utilizado para separar o caroço da polpa das frutas típica do nordeste como: açaí, cupuaçu, cacau e bacaba.

Características Técnicas

• Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
• Cuba em aço inox;
• Acompanha peneira de 0,8, 1,5 e 5mm;
• Opcional mesa MES- 10/MES-20. Projetada para fixar o equipamento permitindo assim segurança no seu manuseio.

MES-10 / 20
(opcional)

Peneira 0,8mm Peneira 1,5mm

DES-10/20

Itens que acompanham o equipamento

• Acompanha o equipamento manual de instruções.
• Acompanha conjunto de peneiras em aço inox com furos de 0,8 mm, 1,5mm e 5mm de diâmetro.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QFGNQ	CAPAC.	GZVGTPCU			RGUQ	O QVQT	RQVŽPEKC	CONSUMO
		ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.			MÉDIO
	rkvtqu	mm	mm	mm	kg	127/220v	kw	kw/h
FGU/32	10	1100	580	390	32,5	Monof.1/2cv	0,37	0,68
FGU/42	20	1100	650	390	35	Monof.3/4cv	0,55	0,90

Instalação do Equipamento

• Verificar se a tensão do equipamento (chave troca de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
• O equipamento deve ser fixado em uma base fixa, temos como opcional a mesa MES-10/20 para fixá-lo;
• Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
• Retirar a película protetora das partes em inox;
• Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
• Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- Ao iniciar o processo coloque a fruta dentro da cuba de inox, ligue a máquina e vá adicionando a parte líquida até o ponto desejado;
- Após escorrer todo o suco, com a máquina ligada, abra a porta lateral da cuba para que saia o material não aproveitável.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar tensionamento de correias.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Para facilitar a limpeza do equipamento, retire as pás batedoras, para isso, force a luva de engate do eixo para cima e desencaixe-o.
- Para remontá-lo proceda da maneira inversa.
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Atenção: Utilize água corrente somente na limpeza da cuba e peneira de inox;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

RALADOR DE QUEIJO E COCO

Aplicação

- Equipamento utilizado para ralar queijo e coco.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Bocal removível em alumínio;
- Capacidade de produção de 25 a 30 kg/hora.

RQ-01

Discos

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Disco fino;
- Disco médio;
- Disco grosso.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGTPCU			RGUQ	O QVQT	RQVŽPEKC	CONSUMO
	CNVO	PROF.	LARG.	LÍQ.			MÉDIO/H
	o o	mm	mm	kg	127/220v	kw	kw/h
TS/23	400	470	250	17	Monof.1/3cv	0,25	0,55

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- Instale o disco que se adapta a tarefa conforme tabela a baixo:
- Disco fino : para ralar queijo parmesão (duro);
- Disco médio: para ralar coco;
- Disco grosso : para ralar queijo mussarela;
- Para retirar o bocal solte as duas porcas borboletas que prendem o bocal;
- Para ralar queijos muito macios e chocolates é necessários que os mesmos estejam resfriados.

Manutenção do Equipamento

- Verificar tensionamento de correias;
- Não necessita de lubrificação.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- É importante retirar os discos e remover os resíduos, evitando proliferação de bactérias;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

MOEDOR DE MILHO VERDE E MANDIOCA

Aplicação

- Equipamento utilizado para moer milho verde(para pamonha) e mandioca.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono pintado epóxi;
- Base de apoio para moer milho em aço inox;
- Espeto para milho verde em aço inox;
- Funil para moer mandioca em aço inox;
- Acabamento externo em aço inox.

BMV-80

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;
- Espeto para milho verde;
- Funil para moer mandioca;
- Base de apoio para moer milho.

Acessório para moer mandioca

Acessório para fixar espiga de milho

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGTPCU			RGUQ"	MOTOR	RQVŽPEKC	CONSUMO MÉDIO/H
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.			
	o o	mm	mm	kg	127/220v	kw	kw/h
DO X/: 2	470	210	500	12,7	Monof.1/3cv	0,25	0,55

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento (chave seletora de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Retirar a película protetora das partes em inox;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados);
- Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- Utilize luvas de proteção para o manuseio;
- Para moer milho verde fixe a base de apoio na estrutura;
- Espete o milho e deslize-o sobre a navalha com apoio na mesa;
- Para moer mandioca fixe o funil na estrutura;
- Corte a mandioca em pedaços sem casca e insira gradativamente;
- Os alimentos não necessitam ser cozidos.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar condição do sistema de fixação de navalha.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Retire os acoplamentos para limpeza completa da navalha.
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

RASPADOR DE COCO

Aplicação

- Equipamento utilizado para ralar coco.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Bacia de alumínio;
- Capacidade 13kg/ hora de coco raspado;
- Equipamento bivolt;

BRC-050

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução.

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

MODELO	EXTERNAS			PESO LÍQ.	PESO BRUTO	MOTOR	POTÊNCIA	CONSUMO MÉDIO/H
	ALT.	PROF.	LARG.					
	mm	mm	mm	kg	kg	127/220v	kw	kw/h
BRC-050	400	315	315	12	13	Monof.1/4cv	0,18	0,38

Instalação do Equipamento

- Verificar se a tensão do equipamento(chave troca de tensão) é igual a tomada da rede a qual será conectado;
- Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado,para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia;
- Fixe-o sobre uma base de apoio;
- Nunca utilizar conectores tipo “t” (benjamim ou derivados)(cuidados);
- Nunca utilizar extensões.

Utilização do Equipamento

- Utilize luvas de proteção para o manuseio;
- Corte o coco ao meio;
- Coloque o recipiente abaixo da bacia para coletar o coco raspado;
- Segure uma parte do coco firme e aproxime da navalha iniciando a operação.

Manutenção do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verificar condição do sistema de fixação de navalha.

Limpeza do Equipamento

- Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se que o mesmo foi desconectado da rede elétrica;
- Nunca utilize jato de água ou água corrente diretamente no equipamento;
- Utilize sempre esponja macia e detergente neutro e após secar bem com um pano macio;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

FURADOR DE COCO

Aplicação

- Equipamento utilizado para furar coco.

Características Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Furador em aço inox;
- Opcional mesa de apoio e fixação MES-01;

FC-01

MES-01

Itens que acompanham o equipamento

- Manual de instrução;

Tabela Técnica: Capacidade x Dimensões

O QF GNQ	GZVGT P C U			RGUQ"
	ALT.	PROF.	LARG.	LÍQ.
	o o	mm	mm	kg
HE/23	570	245	220	3,5
O GU/23	730	360	390	6,2

Instalação do Equipamento

• Instale sobre uma bancada ou mesa MES-01, conforme catálogo;

Utilização do Equipamento

- Posicione o coco sobre a base inferior e puxe a alavanca.

Manutenção do Equipamento

- Verificar e limpar o canal de saída da haste do furador;

Limpeza do Equipamento

- Equipamento não necessita de lubrificação;
- Verifique periodicamente as buchas de deslocamento da haste.

Se você não atender as normas de limpeza que constam no Art.14 do Código do Consumidor, poderá perder a GARANTIA deste equipamento.

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello · 512 · Desvio Rizzo
95110-325 · Caxias do Sul · RS · Brasil

Fone: + 55 54 3209.5800
Fax: + 55 54 3209.5819
www.progas.com.br
progas@progas.com.br
www.braesi.com.br
braesi@braesi.com.br

Mai/2014

2014

AS FOTOS CONTIDAS NESTE CATÁLOGO SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS.
O FABRICANTE RESERVA-SE O DIREITO DE ALTERAR QUALQUER ESPECIFICAÇÃO SEM PRÉVIO AVISO.
LAS FOTOS CONTENIDAS EN ESTE DOCUMENTO SON MERAMENTE ILUSTRATIVAS.
EL FABRICANTE RESERVASE EL DRECHO DE ALTERAR QUALQUIER ESPECIFICACIÓN SIN PRÉVIO AVISO.

Evolução Contínua

em Equipamentos para Gastronomia